

Bonjour,

Je vous propose une cuisine du terroir, celle du Berry bien sur ! Mais aussi une cuisine exotique (Tajine, curry...) où végétarienne. Je privilégie les produits locaux et Bio dans la mesure du possible. Je peux fournir le pain Bio, cuit au feu de bois d'un artisan boulanger du coin. Certains plats peuvent changer au fil de la saison et selon le marché.

Voici des entrées, des plats, des desserts. Vous choisissez votre menus (un menu par groupe).

Contactez moi pour adapter les repas à vos besoins, vos envies, menus complet où entrée + plat où plat + dessert où un plat, menus à la semaine...

Entrées

Tartine de chèvre chaud sur salade

Fromagée de chèvre *

Cassolette d'escargots gros gris

Terrine de lentilles du Berry au chèvre

Terrine de campagne maison

Soupe de légumes de saison

Citrouillat (tourte à la citrouille ou au potiron et crème fraîche) *

() ces entrées peuvent être servies en plat*

Plats

Poulet en barbouille avec purée de pommes de terre

Poule au pot

Pintade à l'ail et à la sauge avec polenta ou pommes de terre ou tagliatelles

Agneau (épaule ou gigot) au romarin (façon 7 h) pommes vapeur, gratin où purée

Daube de bœuf en Sancerre rouge avec tagliatelles ou pommes vapeur

Blanquette de veau à l'ancienne avec pommes vapeur

Lasagnes de veau sauce orange avec salade

Fromage Crottin fermier de chèvre

Douceurs sucrées

Fondant au chocolat avec sauce anglaise

Crumble aux pommes ou aux poires

Panna Cotta (à l'agar agar) et coulis selon saison

Tarte aux pommes et au citron

Poirat du Berry (tourte de poires marinées)

Tarte tatin avec crème fraîche

Tiramisu aux cerises où pommes caramel beurre salé

Tarte citron (façon lemon curd)

Le prix est entre 23 € et 27 € selon votre choix