

Menus été 2025

Entrées :

1. Salade de lentilles à la truite fumée et aux herbes
2. Salade tomates mozzarella basilic frais
3. Salade de fenouil aux poires, bleu et graines grillées
4. Carpaccio de bettrave au fromage blanc frais, oignon rouge et herbes
5. Galettes au fromage de chèvre de Pouligny St Pierre et salade verte
6. Salade d'été : melon, tomates cerises, feta/ jambon, oignon rouge, herbes et roquette
7. Gaspacho rouge : tomates , poivrons, oignon rouge et basilic frais
8. Gaspacho vert : courgettes, concombres, oignons nouveaux, persil
9. Tagliatelles de courgettes, feta, ciboulette et pignons grillés
10. Betterave au fromage blanc frais et aux herbes

Plats principaux :

1. Magret de canard au miel de Brenne et confit de figues et pommes
2. Pavés de truite de brenne au four , purée de légumes de saison
3. Hachi parmentier de canard et salade verte
4. Blanc de poulet grillé , sauce à l'estragon, tagliatelles ou pommes de terre à l'eau
5. Poisson grillé(en fonction du marché), pommes de terre grenailles , romarin et thym frais ou riz aux épices
6. Filet mignon aux carottes épicées ou tagliatelles de courgettes
7. Araignée de porc grillé , légumes de saison mixtes grillés au four
8. Différentes tartes aux légumes , fromage, jambon accompagnées de salade verte.

Fromages :

1. Tomme de Berry
2. Pouligny Saint pierre
3. Saint Maure
4. Comté
5. Camembert
6. Pyramide de chèvre accompagnée de gelée de fruits ou de chutney maison.

Desserts :

1. Gâteau sur mesure par création et chocolat
2. Mousse au chocolat de maman
3. Fromage de chèvre frais avec des fruits de saison ou fruits accompagné de broyés
4. Soupes de fruits au thé earl grey / thé vert (abricots, pêches) accompagnées de broyés