

MENU BERRICHON

27.00€ viande **ou poisson**

36.00€ viande **et poisson**



Cuisses de guernouilles à la vigneronne

(cuisses de grenouilles au Reuilly rouge et aux épices)

Ou Cassolette de Lumas aux potrelles d'aloïard à la mode de l'abbaye

Lumas: escargots en Berrichon-sauce aux potrelles (pleurotes), crème et vin de Ménétoù (déformation du mot monastère)

Ou Crème de Topinambours, sabayon au Crottin de Chavignol

(Les Français connaissent bien ce que les anglo-saxons appellent poétiquement « l'artichaut de Jérusalem », mais sous un autre nom : le topinambour. Pourquoi ce délicieux légume a-t-il été aussi décrit ? « Le topinambour ne faisant pas partie des légumes réquisitionnés par les Allemands durant l'occupation, contrairement à la pomme de terre, il fut donc logiquement très cultivé durant ces années de disette et consommé plus que de raison.

Il mérite bien d'être réhabilité, après ces décennies de purgatoire d'autant plus qu'il cumule toutes les qualités : le topinambour est savoureux et très riche en vitamines

Trou berrichon: un verre de vin de feuilles de pêcher

(Cette recette se fait entre les deux « bonne dame » soit 15 août et 15 septembre)

Rognon de viau à la Berruyère

(rognon de veau sauce aux champignons, lardons et vin de Ménétoù rouge)

Ou

Filet de canard à la confiture de « gratte cul »

(cynorhodon ou fruit de l'églantier (argoyer) ou rose des chiens ou rosier sauvage, bon pour les rhumatismes)

Ou

Filet de truite rose au Ratafia de Ménétoù-Salon blanc

(pour faire du ratafia—la fermentation vinicole est bloquée le jour de la vendange par addition d'eau de vie de marc de raisin dans le jus de raisin—sauce douce acidulée)

Gâtiau au chocolat de grand-mère Marthe

Ou

Gouère aux poires et fromage de chieuvès

(chaque région de France possède sa gouère et voici celle d'chez nous avec du fromage de bique!)

Ou

Sanciau aux pommes *(pâte à crêpes)*

Pour supplément assiette de fromages + 4.00 €

RAPPEL/ Nos plats sont préparés « minute » donc uniquement après la prise de commande: Il faut du temps pour la préparation, merci de votre patience et de votre compréhension !!