

*Dimanche*

# PINTADE FERMIÈRE

*aux lentilles*



**L**a chef Laëtitia choisit des pintades fermières Label rouge. Elevées en plein air, profitant d'une alimentation végétale, elles sont plus dodues. Laëtitia les rôtit et prend donc soin de bien les arroser pendant la cuisson pour que la chair reste moelleuse et juteuse. Les sucs sont ensuite liés avec les lentilles pour un maximum de saveurs. Un plat sincère et sans chichi, un rendez-vous immanquable de la semaine.

## *Le secret de Marthe*

Une louche de sauce d'abats de volaille pour relever les saveurs du bouillon.

## *Retour de cave...*

La pintade fermière n'est pas sectaire pour ses accords, même si la Bourgogne est le réflexe naturel, tentons un vin rouge de la Vallée du Rhône nord. La Côte-Rôtie pour sa fierté, ou l'Hermitage pour son « charnu ».

## *Montée de cave...*

Un vin rouge de Pommard, misons même sur un 1er cru aux arômes de fruits noirs. Sa structure charpentée, son corps de bouche juteux et gourmand mais non dénué de distinction, jouerons malicieusement avec la richesse de la préparation.

*39 Euros par personne  
pour 2 personnes  
Tous les Dimanches  
au déjeuner et au dîner*