

Dimanche

PINTADE FERMIÈRE

aux lentilles



La 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 ».

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