

*Mercredi*

# ROGNONS DE VEAU

*Sauce Madère*



**L**es rognons seraient-ils un secret de santé bien gardé de nos grands-mères...? Ils font partie des produits tripiers riches en fer héminique qui assure l'oxygénation de notre organisme. Saisis à vif sur une poêle bien chaude, les rognons sont surtout prisés par les gourmets pour leur finesse. Accompagnés d'une sauce au Madère et jus de veau corsé, ils s'accompagnent très bien d'haricots verts.

## *Le secret de Fernande*

Conservez la graisse des rognons. Son goût prononcé apportera de la saveur à vos sauces et vos légumes.

## *Retour de cave...*

N'hésitons pas à quitter la Bourgogne du « nord » pour descendre un peu plus au soleil du grand beaujolais. Pour les rognons, jouons avec un Moulin à Vent issu d'un millésime chaud et puissant.

*32 Euros*

*Tous les Mercredis*

*au déjeuner et au dîner*