

Menu du vendredi 20 novembre 2020

Gastronomades 2020

Entrée

Betteraves rouges Bio braisées, bavaroise au fromage frais de chèvre, crumble au cumin.

Plat

Echine de porc confite, purée de panais et pommes de terre Bio sauce acidulée à l'estragon.

Dessert

Tarte aux poires Bourdaloue accompagnée d'une petite chantilly

Bon appétit

Recettes élaborées par Mathieu BRUDO, chef étoilé, du Moulin de la TARDOIRE à MONTBRON

Menu réalisé par l'équipe de la cuisine centrale de MONTBRON avec la collaboration de l'équipe de la cuisine de MARTHON