

MAISON MÛRIER

À MANGER

TABLE D'HÔTE

Cette méthode de manger est très traditionnelle, associée aux chambres d'hôte. Les lois qui régissent ces repas sont assez strictes et existent à différencier la table d'hôte d'un restaurant.

Tous les invités qui mangent doivent tous dormir la nuit dans les chambres d'hôte; ***tous les invités doivent manger le même menu***; et tous les invités doivent manger ensemble à la même table.

Nous proposons à nos clients une table d'hôte, sous réserve des disponibilités et avec ***un préavis de 24 heures***.

Voici quelques-unes de nos propositions de menus dans les pages suivantes.

Veuillez nous demander quel est le menu proposé et laissez-nous savoir tous les besoins alimentaires que vous pourriez avoir.

Notre menu du soir à 25 € par personne comprend un apéritif, une entrée, un plat principal, un dessert et vin de la maison. Si vous préférez un repas plus léger, nous vous proposons une entrée et un plat principal ou un plat principal et un dessert à 20 € (avec apéritif)

Notre menu pour le déjeuner est à 15 € par personne et comprend un verre de vin de la maison (ou de la bière ou une boisson non alcoolisée), un plat principal et un dessert.

TABLE D'HÔTE: BOISSONS

Si vous vous joignez à nous pour un repas du soir, veuillez sélectionner l'un des apéritifs ou digestifs suivants. Veuillez regarder la liste des boissons et vins si vous souhaitez acheter des spiritueux ou du vin de remplacement.

Cremant du jour

Kir Royal

Aveze Aperitif (50ml)

Gordons Gin (50ml)

Smirnoff Blue Vodka (50ml)

Courvoisier VSOP Cognac (50ml)

Johnny Walker Black Label whisky (50ml)

Cidre de Normandie ou Bretagne (Sec ou doux)

Kronenbourg biere ou biere non-alcoolisée

Avec le repas, veuillez choisir un des vins suivants:

Chanade AOC Gaillac blanc

Lacroux AOC Gaillac rouge

IGP Méditerranée rosé

MENU PRINTEMPS & ÉTÉ 2021

Veillez choisir parmi les plats proposés suivants:

Entrée

(Veillez vous reporter à page 2 : tous les invités doivent manger le même menu)

Caprese Salad

Une sélection de tomates, basilic (cultivés dans notre jardin si disponible) et mozzarella

Carpaccio de betterave rouge et fêta

Carpaccio de betterave cru, mariné pendant 4 heures avec une sélection de crudités et de feta

Pâte feuilletée de fromage de chèvre et tomates

Fromage de chèvre et tomates sur un fond de pâte feuilletée, avec une salade à la roquette

Plat à Partager

Une sélection de charcuterie et fromages pour partager

Plat principal

(Veuillez vous reporter à page 2 : tous les invités doivent manger le même menu)

Poulet rôti

Poulet jaune, rôti au vin blanc, au citron et aux herbes, accompagné de pommes de terre nouvelles et d'une salade verte

Confit de Canard à la Maison

Cuisse de canard rôtie, sur un lit de purée de pommes de terre et de haricots verts.

Servi avec une sauce à l'orange amère, à la prune de jardin ou à la fraise et à la framboise (sans gluten). Nous proposons, en alternative, une tranche de **rôti de noix** à la place du canard

Tomates rôties, chorizo et linguini à la mozzarella

Tomates grillées à l'huile d'olive et paprika fumé mélangées à de la mozzarella et du chorizo, servies sur un lit de linguini. Cela peut aussi être fait **sans chorizo** et avec des pâtes sans gluten

Gratin de patates douces et des cacahuètes

Tranches de patates douces cuites au four dans une sauce aux tomates, au gingembre et aux cacahuètes.

Gratin de saumon et de fenouil

Le saumon frais de l'Atlantique est cuit sur un lit de petites pommes de terre, rôties au chili, de courgettes, de tomates cocktails et de fenouil. Au lieu de cela, pourquoi ne pas échanger le saumon contre des **champignons Portobello**, farcis de tahini, de tomates séchées et de pignons de pin.

Dessert

(Veuillez vous reporter à page 2 : tous les invités doivent manger le même menu)

Marion's Mini Summer Pavlova

Fait maison, servi avec des fruits de saison et de la crème fouettée au mascarpone.
Nous pouvons le faire complètement sans produits laitiers ni œufs. Veuillez demander des détails

Fruit Rouges d'été congelées avec sauce au chocolat blanc chaud

Nous mélangeons du chocolat blanc au lait de coco pour créer ce combo simple mais délicieux.

Fondant au chocolat

Cuit à la maison, servi avec des tranches d'oranges infusées de Cointreau et arrosé de crème fraîche

Bakewell Tarte

Un pudding anglais traditionnel, à base de pâte brisée, avec des couches de confiture et de frangipane et une garniture de flocons d'amandes

Glace à la fraise faite maison

La fraîcheur estivale dans une glace!

Plateau à fromage

Une sélection de fromages locaux et nationaux, accompagnés de pain, craquelins et chutney figues et gingembre de la Maison Mûrier