



MENU DU GN ACTE VII



SAMEDI MIDI :

RÔTI DE PORC À LA BROCHE, UNE CHALEUR DE FEU DE CAMP, OÙ LA VIANDE SE DORE LENTEMENT ET S'UNIT À SON CHUTNEY DE PRUNE, SUCRÉ COMME UNE FIN D'ÉTÉ.

À SES CÔTÉS, UNE SALADE DE PATATES AU CHARME RUSTIQUE ET UNE SALADE DE HARICOTS, SIMPLE, FIÈRE, NOURRIE DE TERRE ET DE SOLEIL.

AFIN DE RENDRE CE PLAT ELFIQUE, LE RÔTI EST REMPLACÉ PAR UNE SAUCISSE VÉGÉTALE GRILLÉE

SAMEDI SOIR :

SOUPE DU CHALET, UN CHAUD PARFUM DE MONTAGNE OÙ LE LAIT ET LA CRÈME S'UNISSENT AVEC LES LÉGUMES, LES PÂTES, LES POMMES DE TERRE ET LES FÈVES POUR RÉCHAUFFER LES ÂMES ET LES CŒURS.

REHAUSSÉE DE FROMAGE FONDANT ET DE LARDONS DORÉS, ELLE S'OFFRE AVEC SON PAIN TRADITIONNEL, SIMPLE COMME UN RETOUR AU FOYER.

POUR NOS AMIS LES ELFES, DU TOFU FUMÉ REMPLACERA LES LARDONS.

DIMANCHE MATIN :

PETIT DÉJEUNER POUR UN MATIN QUI S'OUVRE EN DOUCEUR, AVEC LES CONFITURES MAISON QUI BRILLENT COMME DES ÉCLATS DE SOLEIL, LE PAIN CROUSTILLANT, COMPAGNON FIDÈLE DES PREMIÈRES HEURES.

AUTOUR, JUS DE POMMES, CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT CHAUD OU FROID, DES PARFUMS QUI RÉCHAUFFENT OU RAFRAÎCHISSENT SELON L'HUMEUR.

ET POUR COMPLÉTER LE FESTIN, DES PLATEAUX DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIE, SIMPLES, GÉNÉREUX, COMME UNE INVITATION À BIEN COMMENCER LA JOURNÉE.

DIMANCHE MIDI :

PÂTES BOLOGNAISES, UN PLAT GÉNÉREUX OÙ LA SAUCE ENLACE LES PÂTES COMME UNE HISTOIRE QUI MIJOTE DOUCEMENT, COURONNÉE DE FROMAGE RÂPÉ QUI FOND COMME UN DERNIER RAYON DE SOLEIL.

À SES CÔTÉS, UNE SALADE VERTE, FRAÎCHE, SIMPLE, UN SOUFFLE DE CLAIRIÈRE POUR ÉQUILIBRER LE FESTIN.

LA BOLOGNAISE SERA GARNIE D'HACHÉE VÉGÉTALE POUR L'OPTION ELFIQUE

