

la demeure du Mokuso

Chambres et Table d'hôtes en Val de Drôme

Nos formules repas

(Tarifs saison 2023)

Pour les adultes

Le prix de la table d'hôtes du soir est de 28 € tout compris, sur la base d'un repas « plat-garni – dessert ».

Un exemple de menu d'été : tournedos de volaille fermière mariné aux graines de fenouil, sauté de courgettes et galettes de polenta ; chaud-froid d'abricots.

Un exemple de menu d'hiver : filet mignon de porc plein champ lardé au romarin du jardin, flan de carottes et poêlée de céréales ; poires pochées aux épices.

Nous avons plaisir à vous servir un apéritif d'accueil maison avant de manger ; du Côtes du Rhône en pichet pendant le repas et un café/infusion/thé après le dessert.

En séjour, des formules plus légères pour le midi (à demander au moins la veille) :

Formule du midi : viande froide ou caillette et condiments / salade composée / picodon / fruits frais (20 €)

Soit en **Planche-repas** à consommer sur place ; soit en **Panier pique-nique** à emporter.

Sandwich maison : demie-baguette garnie (10 €).

Pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

De 6 à 10 ans inclus, ils mangent comme vous mais en plus petite quantité : le prix de leur repas est de 14 €.

Jusqu'à 5 ans inclus, ils préfèrent une formule plus légère « jambon – ravioles – fromage blanc – verre de jus de fruit » (menu indicatif) : le prix de leur repas est de 7 €.

Pour les groupes, d'autres formules sont possibles :

Repas complet : apéritif maison, entrée, plat garni, fromages, dessert, côtes du Rhône en pichet, café/infusion (35 €). *Un exemple de menu* : apéritif maison, pain de poireaux et coulis de tomates, cuisse de poulet fermier marinée au miel et purée de patates douces, fromages locaux, gâteau frais mandarines-amandes, côtes du Rhône en pichet.

Repas festif : apéritif gourmand, entrée, plat garni, fromages, dessert de fête, côtes du Rhône en bouteille, clairette de Die bio, café/infusion (49 €). *Un exemple de menu* : Kyr et panier d'amuse-bouche maison chauds, terrine de canard, pintade fermière farcie et gratins de légumes, côtes du Rhône Domaine la Bignande des Clos, fromages locaux, fondant chocolat-marron et glace au miel maison, Clairette de Die Bio domaine Raspail.

Buffet festif : vin blanc et/ou kyr avec bouchées, salades composées, tartes et/ou quiches, charcuterie et/ou viande froide, plateau de fromages, dessert, côtes du Rhône en pichet, café/infusion (35 €).

Supplément Brunch : en plus du petit-déjeuner sucré (boissons chaudes, jus de fruits, fruits frais, laitages, cake), salades composées, viande froide, omelette, fromages, ... (15 €)

Tous nos plats sont faits maison selon l'inspiration de Florence (plats traditionnels, locaux, provençaux) à partir de produits locaux, de saison et le plus possible bio ou naturels.