

la demeure du Mokuso

Chambres et Table d'hôtes en Val de Drôme

Nos formules repas

(Tarifs saison 2018)

Pour les adultes

Le prix de la table d'hôtes est de 28 € tout compris, sur la base d'un repas traditionnel : entrée, plat principal, fromages, dessert.

Un exemple de menu d'été : caillettes/salade verte/poivrons grillés ; tournedos de volaille mariné aux graines de fenouil et ravioles ; fromages locaux ; chaud-froid d'abricots.

Un exemple de menu d'hiver : velouté de chou-fleur ; côtes de porc grillées à l'ail d'Allex et bombine ; fromages locaux ; poire pochée 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 juillet-août, nous vous proposons une formule allégée à 21 €, avec une assiette garnie et un dessert. Nous vous offrons un verre de côtes du Rhône et un café ou une infusion.

Un exemple de menu : sauté de dinde aux citrons confits et coriandre et poêlée de céréales bio ; soupe de melon au lait d'amandes.

Nous vous proposons aussi des formules plus légères pour le midi (à demander la veille) :

Planche-repas : caillette et condiments / salade composée ou poêlée de céréales / quart de picodon / fruits frais (17 €).

Panier pique-nique : salade composée / viande froide et condiments / fromage / dessert (17 €).

Sandwich maison : demie-baguette garnie (8 €).

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

De 6 à 12 ans, ils mangent comme vous mais en plus petite quantité : le prix de leur repas est de 12 €.

Jusqu'à 6 ans, ils préfèrent une formule plus légère « jambon – ravioles – fromage blanc – verre de jus de fruit » (menu indicatif) : le prix de leur repas est de 6 €.

Pour les groupes, possibilité de table d'hôtes festive avec apéritif gourmand, côtes du Rhône en bouteille, dessert de fête et Clairette de Die bio (42 €). *Un exemple de menu festif* : Kyr ou apéritifs maison et panier d'amuse-bouche maison chauds, terrine maison au canard et ses accompagnements, sauté de filets de cailles sucré-salé et ses gratins de légumes, côtes du Rhône Domaine la Bignande des Clos, plateau de fromages locaux et aromates, trio de desserts (fondant chocolat-marron, glace maison au miel, œuf à la neige) et Clairette de Die Bio domaine Raspail.

Tous nos plats sont fait maison à partir de produits locaux, de saison et le plus possible bio ou naturels.

Nous ne mangeons pas avec vous. Nous sommes ainsi bien plus disponibles pour nous occuper de vous ... et votre repas ; et pouvoir ainsi prendre du temps pour discuter avec vous.