



HIC & NUNC

Guitinières

PANIER PIERRADE (30€)

Pour 2 personnes

*Toute
l'année*



La cuisson à la pierre, également connue sous le terme de pierrade, désigne un mode de cuisson convivial où chacun fait cuire de petites lamelles de viande et de légumes sur une pierre chauffée et salée

Composition

- Deux viandes en lamelles, au choix parmi la liste :
 - Bœuf
 - Poulet
 - Porc
- Un accompagnement au choix parmi la liste :
 - Assortiment de légumes (selon la saison)
 - Pommes de terre rôties
- Salade verte

Complément (+5€)

- Cruche de vin rouge ou blanc (50cl) – sélection du moment
- Cruche de vin rosé (50cl) – uniquement en été

A réserver au plus tard la veille, ou avant midi pour le soir !