



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 (chips maison, champignons, poivrons, tomates)
 - Pommes de terre rôties
- Salade verte

Complément (+10€)

- Une bouteille de vin charentais (rouge ou blanc)

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