

PASTA SAMA ~ CUISINE DU YUNNAN



Nos plats sont à base de pâtes fraîches fabriquées par nos soins (farine de blé dur bio, SCEA La Moinerie, Dompierre/mer) ou de riz. Concernant la viande et les légumes, nous nous fournissons au magasin de producteurs locaux, Paniers de nos Campagnes, et pour les produits plus spécifiques, à l'épicerie asiatique Exocity.

Pasta Sama c'est le goût d'ailleurs avec les produits d'ici !

ZAJIANG MIAN : Spécialité d'hiver

Servie avec un bouillon de Lou (voir 3ème plat).

Pâtes : spaghetti, Zajiang (=viande de porc sautée de façon traditionnelle), haricots caillés de soja, pousses de soja bios, chou chinois, haricots rouges azuki, coriandre.



WOK

*Pâtes Fraîches : Canestrini
Zajiang (= viande de porc sautée de façon traditionnelle),
champignons noirs, poivrons,
légume du jour, chou blanc, pousses de soja,
oignons rouges.*

** Option Végétarienne : La viande est remplacée par des Aubergines sautées avec des Pois Chiches.*

LOU

*Poitrine de porc fondante mijotée dans un bain d'herbes et d'épices
Accompagnée de riz sauté, pois chiches et autres légumineuses
De sa sauce Banane / Ail / Miso
D'une salade et d'un bonus:)*



MOCHI DU YUNNAN

*Cœur : pâte de graines mixées : sésame, pavot, tournesol,
cacahuètes grillées maison, raisins secs, sumac, sucre roux de
canne, sel de l'île de Ré (cf. « L'Esprit du Sel »), badiane
Enveloppé dans une fine couche de pâte de riz collant et roulé
dans le sésame ou dans la coco.*