

Rustica

Le magazine n°1 du jardinage au naturel

À VISITER

Les plus beaux
parcs de bulbes et
cerisiers à fleurs

LES MENTHES



- * Des variétés aux parfums étonnants
- * Nos conseils pour les réussir et les utiliser

*Avantages
lecteur*
FÊTES DES PLANTES
1 entrée payante
= 1 entrée gratuite
voir page 8

+ DE FRUITS ET LÉGUMES

Reconnaître et attirer
les pollinisateurs pour

avoir un jardin plus productif

- * Comprendre les types de pollinisation
- * Notre sélection de fleurs attractives

Les MENUS de la semaine

Les champignons pointent leurs chapeaux au printemps, pour le plus grand bonheur des fines bouches. Sans plus attendre, inscrivez-les au menu de votre semaine.

Samedi			MIDI			SOIR		
Tartines de pesto d'ail-des-ours	Choux farcis en cocotte	Plateau de petits chèvres	Mâche aux cornichons	Moules au cidre	Yaourts au confit de fleurs			
Dimanche								
Morilles à la crème et aux asperges 	Brochettes de gigot et de poires	Flan pâtissier	Mesclun à la pomme	Cake au chénopode et saint-marcellin	Salade d'agrumes			
Lundi								
Houmous aux tomates séchées	Tagliatelles à la carbonara	Sorbet au citron	Soupe à l'oseille	Salade composée	Risotto au chocolat et aux fruits secs			
Mardi								
Taboulé d'herbes sauvages	Gratin de 'Pompadour' aux champignons	Mousse au chocolat et noisettes	Jeunes pousses au vinaigre de Banyuls	Quenelles de poisson, sauce Nantua	Tisane au tilleul des Baronnie			
Mercredi								
Carottes râpées aux graines germées	Pavé de bœuf à la crème de morilles 	Tulipes garnies de crème Chantilly	Crème d'artichaut sur toasts	Quinoa aux légumes	Papillotes pomme-poire			
Jeudi								
Crumble de courge	Râble de lapin aux carottes braisées	Gâteau à la ricotta et abricots secs	Soupe de légumes	Tarte aux oignons et au magret fumé	Salade de fruits meringuée			
Vendredi								
Glacés de chou-fleur	Parmentier de poisson	Minifinanciers au gingembre	Œufs de saumon sur blinis	Riz aux spaghettis de légumes	Pommes caramélisées			



La sélection du sommelier

Antoine, membre du comité de dégustation Avenue des vins

En partenariat avec **avenue des vins**  .fr
Achetez directement à la propriété



1. DOMAINE JACQUES TISSOT VIN JAUNE 2012 AOC arbois-jura, 62 cl

Ce vin d'une grande finesse dévoile une belle complexité par une robe jaune or. Le nez très intense et aromatique évolue sur la noix, l'amande, la muscade et le caramel. La bouche est ample et puissante avec des notes de noix fraîche, curry et muscade et leurs arômes persistent longtemps. Ce vin joue les accords parfaits avec les morilles. Composition: 100 % savagnin.

Prix: 35 € env.



2. CHÂTEAU LE NOBLE CUVÉE HÉRITAGE 2016 AOC bordeaux supérieur, bio, 75 cl

Ce bordeaux supérieur, mature pour son jeune âge, dispose d'un potentiel de vieillissement. Ce vin allie élégance et gourmandise. Au nez, il développe une prédominance de fruits rouges (cassis, framboises), et en bouche, une rondeur, un velouté avec une structure tannique. Vin bien équilibré à finale délicate. Composition: 70 % merlot, 20 % cabernet-franc, 10 % cabernet-sauvignon.

Prix: 11 € env.