



Le Restaurant de la Ferme



*Ouvert du Lundi au Samedi de 12h à 14h et de
19h à 22h*

Le Dimanche de 12h à 14h

Fermé le Dimanche soir

Accords mets et vins

*Pour le menu Dégustation, notre sommelier
vous suggère une sélection de boissons à
26€*

Verre de vin blanc 12cl

Verre de vin rouge 12cl

Verre liqueux

CARTE

Entrées

<i>Tartare de tomates et d'abricots rôtis, burrata crémeuse et réduction de balsamique blanc</i>	13€
<i>Tempura de crevettes, sauce aïoli et salade verte</i>	12€
<i>Carpaccio de saumon et vinaigrette aux agrumes</i>	16€
<i>Foie gras, gelée d'abricot et brioche aux abricots</i>	23€
<i>Vitello tonnato, sauce tonnato et câpres hachées</i>	18€
<i>Planche de charcuteries</i>	25€
<i>Planche de la mer</i>	25€

Plats

<i>Pavé de saumon, riz de Camargue, ratatouille et beurre blanc au champagne</i>	18€
<i>Burger de bœuf, comté 18 mois, tomate et lard, sauce bourguignonne, salade et frites</i>	18€
<i>Escalope de dinde à la milanaise, fricassée de tomates et pommes païllasson</i>	18€
<i>Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte</i>	22€
<i>Magret de canard, sauce aux abricots, tian de légumes et champignons farcis</i>	32€
<i>Ris de veau, écrasé de pommes de terre et sauce Madère</i>	44€
<i>Filet de turbot, beurre blanc au champagne et mousseline de carottes et gingembre</i>	36€
<i>Pavé de maigre façon meunière et purée de petits pois</i>	32€
<i>Côte de bœuf à partager (1200g), frites et salade</i>	86€

<u><i>Plateau de 4 fromages</i></u>	12€
-------------------------------------	-----

Desserts

<i>Mousse au chocolat</i>	9€
<i>Panna cotta au kiwi</i>	9€
<i>Pavlova fraises-basilic</i>	12€
<i>Rhubarbe en croûte de sucre, crème légère à la vanille et palet breton</i>	12€
<i>Melon confit au miel, brunoise à l'aneth et sorbet citron</i>	12€
<i>Cheesecake au citron vert et sorbet citron</i>	12€

<u><i>Nos choix de glaces : la boule</i></u>	4€
--	----

Crèmes Glacées: Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt et Caramel salé

Sorbets: Fraise, Framboise, Mangue, Citron et Amarena

Menu de La Ferme

*Entrée-plat ou plat-dessert à 24€
(Valable uniquement le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)*

*Entrée-plat-dessert à 31€
Valable tous les jours.*

Menu enfant entrée-plat ou plat-dessert à 19€ (-14ans)

Entrées

*Entrée du jour (uniquement le midi, du lundi au vendredi)
Tartare de tomates et d'abricots rôtis, burrata crémeuse et réduction de balsamique
blanc
Tempura de crevettes, sauce aioli et salade verte*

Plats

*Suggestion du jour (uniquement le midi, du lundi au vendredi)
Pavé de saumon, riz de Camargue, ratatouille et beurre blanc au champagne
Burger de bœuf, comté 18 mois, tomate et lard, sauce bourguignonne, salade et frites
Escalope de dinde à la milanaise, fricassée de tomates et pommes paillardes*

Desserts

*Dessert du jour (uniquement le midi, du lundi au vendredi)
Mousse au chocolat
Panna cotta au kiwi*

Menu Dégustation

Entrée-Plat-Dessert à 49€

Nos Entrées

*Carpaccio de saumon et vinaigrette aux agrumes
Foie gras, gelée d'abricot et brioche aux abricots +5€
Vitello tonnato, sauce tonnato et câpres hachées*

Nos Plats

*Magret de canard, sauce aux abricots, tian de légumes et champignons farcis
Ris de veau, écrasé de pommes de terre et sauce Mère +8€
Filet de turbot, beurre blanc au champagne et mousseline de carottes et gingembre
Pavé de maigre façon meunière et purée de petits pois*

Assiette de 2 fromages

Nos Desserts

*Pavlova fraises-basilic
Rhubarbe en croûte de sucre, crème légère à la vanille et palet breton
Melon confit au miel, brunoise à l'aneth et sorbet citron
Cheesecake au citron vert et sorbet citron*