



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>Oeuf Cocotte au Comté et champignons</i>	12€
<i>Foie gras à la figue et son pain aux figues</i>	23€
<i>Cromesquis au Comté et champignons, velouté de tomates confites et salade verte</i>	12€
<i>Saint-Jacques à la normande</i>	19€
<i>Chiffonnade de magret d'oie aux poires caramélisées</i>	18€
<i>Planche de charcuteries et camembert rôti au miel</i>	26€

Plats

<i>Burger de bœuf au Comté, tomate et lard, sauce bourguignonne, salade et frites</i>	18€
<i>Jambonnette de volaille farcie, écrasé de pommes de terre et réduction de volaille</i>	18€
<i>Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte</i>	22€
<i>Pavé de rumsteak, sauce au poivre vert, frites et salade verte</i>	21€
<i>Fish and chips et ses frites de patate douce</i>	18€
<i>Ris de veau, écrasé de pommes de terre, sauce aux morilles et champignons sautés</i>	44€
<i>Pavé de julienne façon meunière et risotto crémeux au citron vert</i>	31€
<i>Poularde de Bresse au vin jaune du Jura et mousseline de patate douce</i>	34€
<i>Mignon de porc, mousseline de butternut et butternut caramélisée, sauce Madère aux champignons</i>	31€
<i>Côte de bœuf à partager (1200g), pommes de terre grenailles et salade</i>	86€

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

Desserts

<i>Mousse au chocolat</i>	9€
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	9€
<i>Croustillant de poires flambées à la poire Williams et ganache montée au chocolat et fève de tonka</i>	12€
<i>Charlotte à la figue</i>	12€
<i>Mont-Blanc</i>	12€
<i>Tarte Tatin et boule de glace vanille</i>	12€

<u><i>Nos choix de glaces :</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)
Oeuf Cocotte au Comté et champignons
Cromesquis au Comté et champignons, velouté de tomates confites et salade verte*

Plats

*Suggestion du jour (uniquement le midi, du lundi au vendredi)
Burger de bœuf au Comté, tomate et lard, sauce bourguignonne, salade et frites
Jambonnette de dinde farcie, écrasé de pommes de terre et réduction de volaille
Fish and chips et ses frites de patate douce*

Desserts

*Dessert du jour (uniquement le midi, du lundi au vendredi)
Mousse au chocolat
Crème brûlée à la vanille*

Menu Dégustation

Entrée-Plat-Dessert à 49€

Nos Entrées

*Foie gras à la figue et son pain aux figues +5€
Saint-Jacques à la normande
Chiffonnade de magret d'oie aux poires caramélisées*

Nos Plats

*Ris de veau, écrasé de pommes de terre, sauce aux morilles et champignons sautés +8€
Poularde de Bresse au vin jaune du Jura et mousseline de patate douce
Mignon de porc, mousseline de butternut et butternut caramélisée, sauce Madère aux
champignons
Pavé de julienne façon meunière, risotto crémeux au citron vert et carottes rôties*

Assiette de 2 fromages

Nos Desserts

*Croustillant de poires flambées à la poire Williams et ganache montée au chocolat et fève
de tonka
Charlotte à la figue
Mont-Blanc
Tarte Tatin et boule de glace vanille*