

LA FERME DE BOUFFÉMONT

Les Préludes

L'ÉLEGANCE CAPRINE 18

- Un chaud écrin de chèvre, où l'abricot confit murmure sous un voile de miel parfumé au thym.

SHAKSHUKA REVISITÉ 24

- Une symphonie de poivron rouge et cerise, délicatement caramélisés, sur un nuage de fêta, sublimée d'un filet d'huile d'olive.

L'INSPIRATION DU CHEF 24

- Une création éphémère, reflet de l'imagination culinaire du moment.

CARPACCIO DE BOEUF 18

- Un classique aux notes gourmandes, duo de fromage italiens, sauce pesto maison.

TARTARE EXOTIQUE 24

- Un tartare de saumon, aux saveurs sucrés, où la douceur rencontre une subtile salinité.

Les plaisirs de la mer

SIGNATURE MARINE 33

Quinquette de gambas sautées à la sauce soja, aux épices de coco, citronnelle, gingembre, révélant une saveur profonde, délicatement relevée 🌶️

L'ÉVASION HAWAÏENNE 38 DU SAUMON

Le dos de saumon, saisi à la perfection, s'enrobe d'une onctueuse sauce où l'ananas exhale ses notes exotiques.

DOS DE CABILLAUD 42

🌶️ Cœur de cabillaud, nacré et fondant, nappé d'une sauce au beurre citronnée, élevant les saveurs iodées.



Les Offrandes de la Terre

VOLAILLE, DOUCEUR D'AFRIQUE 28

Suprême de volaille, doré à souhait, laqué d'une sauce d'arachide au miel, évoquant les contrées ensoleillées.

CANARD LAQUÉ 34

Magret de canard, tendrement laqué d'une sauce aux fruits rouges, alliance sucrée-salée d'une exquise finesse.

LE VEAU VOYAGEUR 42

Le Veau Voyageur : Symphonie de l'Érable, des Vergers et des Noiseraies

LE TIGRE CHAROLAIS 38

Bœuf tendre flambée dans sa sauce relevée façon thaï aux cacahouètes et ses nouilles sautées 🌶️

BROCHETTES GOURMANDES 48

Palette de Saveurs aux caramel beurre salé (Canard, Poulet, Veau, Bœuf)

ACCOMPAGNEMENTS: Gratin de Pdt revisité, Riz cassé 1 fois aux oignons frits, légumes sautés, nouilles sautées



Desserts 14

LE CERCLE FRUITÉ

Un Duo rouge et jaune très frais nappé d'une crème ricotta au saveurs de miel, fruits rouges basilic.

MI-CUIT CHOCOLAT

Glace vanille au piment d'espelette 🌶️

COUPE DE GLACE

Glaces artisanales (vanille, chocolat, pistache, citron, passion, pommes vertes etc...)

BRIOCHE PERDUE

Version caramel beurre salé glace vanille ou Fruits de saison sorbet fait à la minute 15mn