

CARTE

Entrées

<i>Ravioles de champignons crème Porto ail truffé et crème butternut</i>	12€
<i>Camenbert roti au miel et noix</i>	13€
<i>Oeuf parfait, crème de champignons sauvages et tuile de parmesan</i>	16€
<i>St Jacques snackées, mousseline de butternut émulsion de lard fumé</i>	16€
<i>Foie gras chutney de pommes poires et pain d'épices</i>	23€
<i>Planche de charcuteries et fromages</i>	25€
<i>Escargots de Bourgogne x9</i>	14€

Plats

<i>Risotto à la tomate fruits de mer et gambas décortiquées sautées à l'oignons</i>	20€
<i>Burger de bœuf, reblochon, tomate et lard, sauce bourguignonne salade et frites</i>	18€
<i>Tartare de boeuf au couteau, frites et salade verte</i>	19€
<i>Faux filet, sauce moutarde à l'ancienne frites et salade verte</i>	19€
<i>Noisettes d'agneau, mousseline de céleri rave, caviar d'aubergines jus d'agneau</i>	34€
<i>Pied de cochon pané chapelure aux herbes, endives braisées</i>	
<i>écrasé de pomme terre</i>	30€
<i>Dos de merlu, émulsion de citron vert gratin dauphinois et carottes glacées</i>	34€
<i>Tournedos de bœuf Rossini gratin dauphinois et carottes glacées</i>	46€
<i>Entrecôte de boeuf Angus 300g au beurre persillé et os à moelle</i>	
<i>frites et salade verte</i>	34€

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

Desserts

<i>Paris Brest</i>	9€
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	9€
<i>Baba au rhum chantilly vanillée gel yuzu</i>	12€
<i>Poire pochée au Porto et lavande ganache chocolat blanc et fève de Tonka</i>	12€
<i>Moelleux au chocolat revisité</i>	14€
<i>Entremet litchi au saké</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€
du mardi au vendredi midi et soir (sauf vendredi soir , week end et jours fériés)*

*Entrée-plat-dessert à 31€
Sauf les suggestions du jour
Valable tous les jours incluant samedi et dimanche.*

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

Entrées

*Entrée du jour
Ravioles de champignons, crème Porto ail truffé et crème butternut
Camembert rôti au miel et noix*

Plats

*Suggestion du jour
Risotto à la tomate fruits de mer et gambas décortiquées sautées à
l'oignons
Burger de bœuf, reblochon, tomate et lard ,sauce bourguignonne salade et
frites
Faux filet, sauce moutarde à l'ancienne frites et salade verte*

Desserts

*Dessert du jour
Crème brûlée à la vanille
Paris Brest*



Menu Dégustation

Entrée-Plat-Dessert à 49€

Nos Entrées

*St Jacques snackées , mousseline de butternut émulsion de lard fumé
Œuf parfait, crème de champignons sauvages et tuile de parmesan
Foie gras chutney de pommes poires et pain d'épices*

Nos Plats

*Noisette d'agneau, mousseline de céleri rave caviar d'aubergines jus d'agneau
Pied de cochon pané chapelure aux herbes, endives braisées écrasé de pommes de terre
Dos de merlu ,émulsion de citron vert gratin dauphinois et carottes glacées
Tournedos de bœuf Rossini gratin dauphinois et carottes glacées + 11euros*

Assiette de 02 fromages

Nos Desserts

*Baba au rhum chantilly vanillée gel yuzu
Poire pochée au Porto et lavande ganache chocolat blanc et fève de Tonka
Entremet litchi au saké
Moelleux au chocolat revisité +2euros*

