

# CARTE

## Entrées

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

## Plats

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

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

## Desserts

Paris Brest	9€
Crème brûlée à la vanille	9€
Baba au rhum chantilly vanillée gel yuzu	12€
Poire pochée au Porto et lavande ganache chocolat blanc et fève de Tonka	12€
Moelleux au chocolat revisité	14€
Entremet litchi au saké	12€

<u>Nos choix de glaces : la boule</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  
Camenbert 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*

*Euf 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*

---