
CARTE

Entrées

<i>Ravioles de potimarron et châtaignes , crème potimarron</i>	13€
<i>Brie pané ,fraicheur de jeunes pousses , julienne de pomme</i>	12€
<i>Oeuf parfait, crème de champignons sauvages et tuile de parmesan</i>	16€
<i>St Jacques snackées , mousseline de panais , éclats de noisettes</i>	16€
<i>Foie gras insert figues ,figues caramélisées émulsion au Porto,pain d'épices</i>	23€
<i>Planche de charcuteries et fromages</i>	25€
<i>Escargots de Bourgogne x9</i>	14€

Plats

<i>Risotto aux fruits de mer et gambas décortiquées sautées à l'oignons et ail</i>	20€
<i>Burger de bœuf au cheddar, oignons confits, bacon, salade, tomate et frites maison</i>	18€
<i>Tartare de boeuf au couteau, frites maison et salade verte</i>	19€
<i>Pavé de rumsteak,sauce au poivre vert, frites et salade verte</i>	19€
<i>Noisettes d'agneau , mousseline de céleri rave,caviar d'aubergines jus d'agneau</i>	34€
<i>Joue de bœuf confite , purée de panais et carottes glacées au miel</i>	30€
<i>Dos de cabillaud , topinambour et aubergines,émulsion au beurre de noisette</i>	34€
<i>Homard flambé au cognac et beurre de crustacés,mousseline de panais émulsion au citron vert</i>	46€
<i>Entrecôte de boeuf Angus 300g au beurre persillé et os à moelle frites maison et salade verte</i>	34€

Plateau de 4 fromages 12€

Desserts

<i>Millefeuilles crème diplomate au chocolat, poire confite</i>	9€
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	9€
<i>Tarte aux pommes revisitée</i>	12€
<i>Poire pochée au Porto blanc,croquant de chocolat, insert miel et noix de pecan</i>	12€
<i>Moelleux au chocolat revisité</i>	14€
<i>Figues sublimes riz soufflé, crème de figues, écume de miel</i>	12€

Nos choix de glaces : la boule 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 potimarron et châtaignes , crème potimarron
Brie pané , fraîcheur de jeunes pousses , julienne de pomme*

Plats

Suggestion du jour

*Risotto aux fruits de mer et gambas décortiquées sautées à l'oignons et
ail*

*Burger de bœuf au cheddar, oignons confits, bacon, salade, tomate et
frites maison*

Pavé de rumsteak, sauce au poivre vert, frites et salade verte

Desserts

Dessert du jour

Millefeuilles crème diplomate au chocolat, poire confite

Crème brûlée à la vanille



Menu Dégustation

Entrée-Plat-Dessert à 49€

Nos Entrées

*Œuf parfait, crème de champignons sauvages et tuile de parmesan
St Jacques snackées, mousseline de panais, éclats de noisettes
Foie gras insert figues, figues caramélisées, émulsion au porto pain d'épices*

Nos Plats

*Noisette d'agneau, mousseline de céleri rave caviar d'aubergines jus d'agneau
Joue de bœuf confite, purée de panais et carottes glacée au miel
Dos de cabillaud, topinambour et aubergine émulsion au beurre de noisette
Homard flambé au cognac et beurre de crustacés mousseline de panais +9€*

Assiette de 02 fromages

Nos Desserts

*Tarte aux pommes revisitée
Poire pochée au Porto blanc croquant de chocolat, insert miel et noix de pecan
Figs sublimes riz soufflé, crème de figues, écume de miel*

