

## Menu restaurant La Ferme

Tous nos plats **sont** « fait maison » **et** élaborés dans notre cuisine par le chef et son équipe.

### Planche de Tapas à partager pour 2 personnes

**Planche de La Ferme** : Cromesquis de poulet, croustillant de pied de porc, samoussa de canard, Jambon cru et tapenade d'olive

15.80 €

### Entrée

Foie gras de canard maison au Layon, œuf à la coque, petites mouillettes et toasts 12.80 €

Saumon Gravlax, guacamole d'avocat, radis noirs, betteraves et vinaigrette aux agrumes 8.90 €

Velouté d'orties, œuf poché et cèpes 8.90 €

Duo de tataki de thon au sésame et foie gras poêlé sur risotto 13.80 €

Brochette de Saint Jacques au chorizo et purée de panais 11.80 €

Gouline Angevine et sa salade 7.90 €

## Viandes

Entrecôte de bœuf maturée race à viande sauce roquefort, frites maison et salade	19.90 €
Magret de canard sauce aux fruits des bois , pommes de terre sarladaises, et fricassé de champignons	16.80 €
Confit de canard maison, pommes de terre sarladaises et salade	16.80 €
Souris d'agneau à l'Orientale, semoule aux figues et abricots	16.90 €
Tête de veau sauce grébiche et ses légumes vapeur	18.90 €
Burger Fermier : Magret de canard, compotée d'oignons, Entrammes , frites maison, salade	17.90 €
Cassoulet de La Ferme maison (confit de canard, rillaud et saucisse)	19.90 €
Suprême de pintade farcie, purée de pommes de terre vitelotte aux éclats de cèpes	16.80 €

## Poissons

Filet de sandre au beurre blanc, écrasé de pommes de terre et ses petits légumes	19.00 €
Poêlée de Saint Jacques à la crème de whisky et son risotto	17.90 €
Lotte rôtie au lard, purée de patates douces et petits légumes	17.90 €

**Les produits utilisés dans notre cuisine pouvant être allergènes sont les suivants :** Gluten, crustacés, poissons, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupins et mollusques.

Si vous avez la moindre question à ce sujet, n'hésitez pas à nous en faire part et à demander notre **classeur des allergènes**

## Desserts

Assiette de fromages de nos régions et salade	7.50 €
Crêmet d'Anjou et son coulis fruits rouges <b>ou</b> caramel au beurre salé	7.50 €
La « fameuse » Bouse de Vache, Grande profiterole (à commander en début de service)	7.50 €
Café gourmand (4 gourmandises maison)	8.10 €
Tarte Tatin revisitée et sa glace vanille	7.50 €
Brownie sur sablé Breton et dôme de mousse au chocolat	7.50 €
Macaron Exotique à la mangue, fruits de la passion et crème de combava	7.50 €
Coupe de glace (Colonel, Dame Blanche, Robins des bois)	7.50 €

**Un cahier d'allergènes avec le menu est à votre disposition, n'hésitez pas à le demander**

### **Menu enfant 10.90 € : Jusqu'à 10 ans**

Magret de canard **Ou**, Steak haché et frites maison **Ou**, Nuggets maison frites

**Ou**, Filet de poisson au beurre blanc

Fromage blanc **Ou**, Moelleux au chocolat **Ou**, Deux boules de glace

Verre de coca 25 cl **Ou**, Jus de fruits 25 cl (jus d'ananas ou nectar d'abricot ou jus orange)

## **Menu à 31.90 € : Tous les jours**

**Entrée :** Foie gras de canard maison et ses toasts

**Ou,** Gouline Angevine et sa salade

**Ou,** Saumon Gravlax , guacamole d'avocat, radis noirs, betteraves

**Plat :** Magret de canard et sauce aux fruits des bois, pommes de terre

sarladaises, et fricassé de champignons

**Ou,** Souris d'agneau à l'orientale

**Ou** Lotte rôtie au lard, purée de patates douces et petits légumes

**Dessert :** Crêmet d'Anjou et son coulis

**Ou,** Brownie sur sablé Breton et mousse au chocolat

**Ou,** Tarte Tatin revisitée et sa glace vanille

**Ou,** Assiette de fromages

**\*Menu de  
Loire  
24.00 €**

**Voir ardoise**

**\*Tous les soirs  
Du mardi au  
vendredi sauf jours  
fériés et veille**

**Chaque changement de plat entraine un supplément de 3.00 €**

**Nos Formules du Marché : Tous les midis, du mardi au  
vendredi, sauf les jours fériés : Voir Ardoise**

**Plat du Jour : 9.90 €**

**Menu à 15.00 € :** Entrée et plat **ou** plat et dessert

**Menu à 19.00 € :** Entrée, plat et dessert

*\*Nos mets sont entièrement réalisés par le Chef et son équipe  
Le restaurant La Ferme n'accepte plus les chèques comme mode de règlement*