



Menu Restaurant

La Ferme

Le restaurant *est ouvert*
du mardi au samedi
le midi et soir

Entrées

Foie gras de canard de La Ferme maison au Layon Domaine du Petit Clocher, confiture d'oignons et ses toasts	14.90 €
Saint-Jacques rôties au poivre Sichuan et son crémeux de butternut	13.90 €
Gouline Angevine et sa crème à la Tomme (Tourte aux rillauds d'Anjou, échalotes et champignons)	11.90 €
Saumon Gravlax maison et son fromagé aux herbes fraîches	11.90 €
Escargots au beurre d'orties aillé (1 douzaine)	12.90 €

Tous nos plats sont fait maison



Plats

<i>Magret de canard sauce au poivre et son jus réduits purée de pommes de terre et ses légumes glacés</i>	23.00 €
<i>Confit de canard maison et ses pommes de terre sarladaises</i>	20.90 €
<i>Faux-filet "Charolais" sauce au poivre frites maison</i>	21.90 €
<i>Cassoulet de "La Ferme" maison (confit de canard, rillaud et saucisse)</i>	23.00 €
<i>Burger "Pulled pork" à la Tomme et ses frites maison</i>	19.90 €
<i>Tête de veau sauce grébiche et légumes vapeur</i>	22.00 €
<i>Pavé de cabillaud lardé à la poitrine de porc fumé, crème au Chenin, risotto et velouté petits pois</i>	23.90 €
<i>Plat Végétarien risotto aux petits légumes et velouté de petits pois</i>	17.00 €

Desserts

<i>Assiette de fromages de nos régions et salade</i>	8.90 €
<i>Crémets d'Anjou et son coulis fruits rouges ou caramel beurre salé</i>	8.20 €
<i>La Bouse de Vache « fameuse », Grande profiterole</i>	8.90 €
<i>Tarte Tatin et sa glace vanille</i>	8.20 €
<i>Cœur coulant au chocolat, chantilly</i>	8.20 €
<i>Brioche façon pain perdu coulis au caramel beurre salé et sa glace vanille</i>	8.20 €
<i>Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	8.20 €

**Nos mets sont entièrement réalisés par le Chef et son équipe*

Le restaurant La Ferme n'accepte plus les chèques comme mode de règlement

Menu du jour : Tous les midis,
du mardi au vendredi, sauf les
jours fériés : (Voir ardoise)

Plat du Jour : 9.90 €

Menu à 17.90 € :

Entrée et plat *ou* plat et dessert

Menu à 21.90 € :

Entrée, plat et dessert

Menu enfant 12.00 € : Jusqu'à 10 ans

Steak haché *Ou*, Filet de poisson

Ou, Nuggets de poulet maison

.....

Moelleux au chocolat

Ou, Deux boules de glace

Verre de coca 25 cl

Ou, Jus de fruits 25 cl

Menu 35.00 € : Tous les jours midi et soir

Entrée : Foie gras de canard maison au Layon
Domaine du Petit Clocher, confiture d'oignons toasts

Ou, Saint -Jacques rôties au poivre Sichuan et son
crémeux de butternut

Ou, Escargots au beurre d'orties aillé (1 douzaine)

Plat : Magret de canard sauce au poivre et son jus
réduits purée de pommes de terre et ses légumes
glacés

Ou, Pavé de cabillaud lardé à la poitrine de porc
fumé à la crème de Chenin, risotto et velouté de
petits pois

Ou, Faux-filet " Charolais" sauce au poivre frites
maison

Dessert : Crémet d'Anjou et son coulis

Ou, Tarte Tatin et sa glace vanille

Ou, Brioche façon pain perdu et sa glace
vanille

Menu 29.00 € : Du mardi au
vendredi uniquement le soir

Entrée : Gouline Angevine crème à
la Tomme et sa salade verte

Ou, Saumon Gravlax et son fromagé

Plat : Confit de canard maison
et ses pommes de terre sarladaises

Ou, Poisson du marché et sa
garniture

Dessert : Crémet d'Anjou et son
coulis

Ou, Dessert du jour