

Carte restaurant La Ferme

Planche de Tapas :

<i>La Ferme</i> : Croustillant de porc, Andouille de Bretagne, jambon cru, chorizo, Comté-16 mois, curée Nantais et beurre	19.00 €
<i>Océane</i> : Rillettes de thon, saumon Gravlax, accras de poisson, tapenade d'olive, seiche sauce piquante	21.00 €

Entrées

<i>Foie gras de canard de La Ferme maison au Layon Domaine du Petit Clocher, confiture d'oignons et ses toasts</i>	14.90 €
<i>Brochette de Saint Jacques tandoori au chorizo et sa tartelette ratatouille</i>	13.90 €
<i>Gouline Angevine, crème à la Tomme (Tourte aux rillauds d'Anjou, champignons) salade verte</i>	11.90 €
<i>Saumon Gravlax maison et son fromagé aux herbes fraîches</i>	11.90 €
<i>Escargots au beurre d'orties aillé (1 douzaine)</i>	12.90 €

Grandes Salades

<i>Landaise</i> : Salade, tomates, gésiers, magret fumé maison, foie gras de canard, toasts, olives	21.90 €
<i>La Ferme</i> : Salade, tomates, parmesan, cromesquis de poulet, maïs, d'anchois marinés	18.90 €
<i>Italienne</i> : salade, tomates, légumes grillés, jambon cru, Burrata, pesto, grissini	18.90 €

Plats

<i>Magret de canard avec son jus réduit, purée de pommes de terre et ses légumes glacés</i>	23.00 €
<i>Confit de canard maison sauce au poivre et ses pommes de terre sarladaise</i>	20.90 €
<i>Faux-filet "Charolais" sauce Béarnaise maison et frites frites</i>	21.90 €
<i>Tartare de bœuf "Charolais" coupé au couteau, frites maison et salade</i>	21.90 €
<i>Pluma de cochon V.F. sauce Thai, pâtes fraîches et légumes grillés</i>	20.90 €
<i>Pavé de cabillaud lardé à la poitrine de porc fumé, crème au Chenin, risotto et velouté petits pois</i>	23.90 €
<i>Filet de Sandre au beurre blanc et purée de pommes de terre et ses légumes glacés</i>	24.90 €
<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>	9.10 €
<i>Crémet d'Anjou et son coulis fruits rouges ou caramel beurre salé</i>	8.20 €
<i>La Bouse de Vache « fameuse », Grande profiterole "Depuis 1988 à La Ferme"</i>	8.90 €
<i>Finger aux cacahuètes à la crème de mascarpone et caramel</i>	8.20€
<i>Brioche façon pain perdu coulis au caramel beurre salé et sa glace vanille</i>	8.20 €
<i>Café Gourmand (4 gourmandises)</i>	10.90 €
<i>Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	8.20 €
<i>Robin de Bois (glace cassis, framboise, fraises chantilly)</i>	8.20 €
<i>Colonel (glace citron et Vodka) ou Iceberg (glace menthe chocolat et Pippermint et chantilly)</i>	9.90 €

Tous nos plats sont fait-maison *Supplément barquette à emporter 0.50 €*

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

**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 : 12.90 €

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 ,
confiture d'oignons toasts (Supp. menu 2.00 €)

Ou, Brochette de Saint- Jacques tandoori au chorizo
et sa tartelette ratatouille

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

Plat : Magret de canard avec son jus réduit, 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

Dessert : Crémets d'Anjou et son coulis

Ou, Finger aux cacahuètes à la crème de
mascarpone et caramel

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 : Crémets d'Anjou et son
coulis

Ou, Dessert du jour