

## 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

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