



Le restaurant La Ferme vous offre un large panel de mets, mélangeant tradition et modernité. Par notre cuisine Française « fait maison », nous égayons les papilles des plus anciens aux plus jeunes. En effet, nos viandes sont sélectionnées Charolais et nos poissons sont des produits frais, issus de nos côtes.

Toute l'équipe du restaurant La Ferme vous souhaite un bon appétit et un moment agréable dans notre restaurant

Menu Gourmand

Laissez- vous tenter par nos menus choix à la carte

Entrée - Plat – dessert : 35.00 €

Plat – dessert : t : 29.90 €

Plat – dessert : 28.00 €

A Partager

Pot de rillettes de porc fait maison 115 grs, cornichons et toasts 6.10 €

Entrées

Foie gras de canard maison au Côteau du Layon Chutney d'oignons rouges,
toasts (Supplément menu 3 .00 €) 16.90 €

Gouline Angevine, à la Tomme et sa salade verte 13.00 €

Velouté de potimarron rôti, éclats de châtaignes et espuma de parmesan 12.00 €

Œuf Parfait, crème de champignon sauvage, Croustillant de pain et
huile de noisette 12.00 €

Saumon gravlax maison, pickles de légumes, crème légère
au citron et à l'aneth 12.00 €

Plats

A partager pour 2 personnes

Planche mix grill : Bœuf Charolais, Magret de canard, Poitrine de porc, Filet de
poulet croustillant sauce barbecue, Roquefort, gribiche, frites,
haricots blancs et salade (Supplément menu 4 .00 €) 46.00 €

Plats

Suprême de pintade fermière rôtie , mousseline de céleri et jus court	24.00 €
Côte de veau poêlée IGP Label Rouge, écrasé de pommes de terre et jus de cuisson	24.00 €
Filet de bœuf charolais et gambas rôties , sauce homardine et pommes de terre grenailles (Supplément menu 3 .00€)	26.00 €
Cassoulet de'' La Ferme'' maison : Confit de canard, saucisse artisanale rillaud d'Anjou	24.00 €
Pavé de cabillaud de nos côtes , émulsion de beurre blanc et purée de panais légumes glacés	25.00 €
Risotto crémeux d'épeautre , champignons des bois et parmesan affiné	18.00 €

Desserts

Assiette de fromages de nos régions salade verte	10.90 €
Crêmet d'Anjou et coulis framboises	9.00 €
Brioche façon pain perdu : glace vanille, tuile croquante et coulis au caramel	9.00 €
Cœur coulant au chocolat et sa crème fouettée	9.00 €
Café Gourmand 4 gourmandises (Supplément menu 2.00 €)	10.90 €
Bouse de Vache « fameuse » , Grande profiterole « Depuis 1988 à La Ferme » (Glace vanille, chocolat et caramel) (Supplément menu 2.00 €)	10.90 €
Dame Blanche , Glace vanille, coulis chocolat chaud, crème fouettée maison	9.00 €
Colonel , glace citron et Vodka (Supplément menu 3.00 €)	10.90 €
Iceberg , Glace menthe chocolat Peppermint, crème fouettée (Supplément menu 3.00€)	10.90 €
Glace Robin des Bois , Glace fraises, cassis et framboise crème fouettée	9.00 €
Boule de glace au choix : 1 boule 3.00 € 2 boules : 5.50 € 3 boules : 8.00 €	

Menus

Tous les midis, du mardi au vendredi, sauf les jours fériés

Plat du jour : 15.90 €

Menu du jour 18.90 € : Entrée et Plat Ou Plat et dessert

Menu du jour 22.90 € : Entrée, Plat et dessert

(Voir Ardoise)

Tous les jours midi et soir : Choix à la carte

Menu à 35.00 € : Entrée, plat et dessert

Menu à 29.90 € : Entrée et plat

Menu à 28.00 € : Plat et dessert

Menu enfant 12.50 € : Jusqu'à 10 ans

Steak haché Ou, Filet de poisson

Moelleux au chocolat

Ou, Deux boules de glace

Verre de coca 25 cl Ou, Jus de fruits 25 cl (abricot ou ananas ou orange)

L'ensemble de notre cuisine est élaboré maison, par le chef et son équipe

Prix nets et taxes comprises

Service compris