



Menu traditionnel et festif spécialement proposé chaque dimanche pour vous régaler en famille ou entre amis.

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

**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 – 29 €** ■ Entrée et Plat

■ **Menu – 30 €** ■ Plat et dessert

■ **Menu – 35 €** ■ Entrée, Plat et Dessert

■ **Les Entrées**

Ballotine de saumon fumé

Mousse de ricotta aux herbes et citron vert, coulis de betterave et chips de pain grillé

Velouté de potimarron à l'huile de truffe

Éclats de châtaigne et croustillant de lard fumé

■ **Les Plats**

Suprême de volaille fermière farci aux morilles

Jus réduit au porto, purée de panais et légumes glacés

Pavé de saumon rôti, émulsion au champagne

Fondue de poireaux et écrasé de pommes de terre à la ciboulette

■ **Les Desserts**

Bûche de Noël façon entremets

Biscuit amande, mousse au chocolat noir 70 %, cœur framboise et glaçage miroir

Poire pochée au vin rouge épicé

Glace vanille artisanale et tuile croustillante

**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 – 39 €** ■ Entrée et Plat

■ **Menu – 40 €** ■ Plat et dessert

■ **Menu – 45 €** ■ Entrée, Plat et Dessert

■ **Les Entrées**

Médailлон de foie gras de canard mi-cuit maison

Chutney de figues, pain brioché toasté et fleur de sel de Guérande

Noix de Saint-Jacques snackées

Crème de topinambour, chips de panais et huile de noisette

■ **Les Plats**

Filet de biche rôti, jus au cacao et purée de céleri truffée

Chou rouge confit et poire caramélisée

Dos de cabillaud rôti, sabayon au champagne et écrasé de vitelotte

Légumes d'hiver glacés au beurre

■ **Les Desserts**

Dôme chocolat-caramel et croustillant praliné

Cœur coulant au caramel beurre salé, tuile dentelle au cacao

Pavlova hivernale à la clémentine et éclats de pistache

Crème fouettée de mascarpone vanillé et son coulis aux agrumes

**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 enfant 12.90 € : 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)

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

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