



Nous vous proposons une cuisine française, mêlant subtilement tradition et modernité. Élaborés maison, nos plats mettent en valeur des produits rigoureusement sélectionnés.

Une cuisine sincère et savoureuse, pensée pour éveiller toutes les papilles.

-----

**Menu Gourmand :** Choix à la carte tous les jours

**Menu à 35 € :** Entrée, plat et dessert

**Menu à 29. € :** Entrée et plat **Ou** Plat et dessert

## Entrées

<b>Gouline Angevine</b> (rillaud (origine France) champignons, moutarde à l'ancienne, échalotes), à la Tomme et sa salade verte	9 €
<b>Soupe à l'oignon Traditionnelle</b> et sa tartine d'emmental fondue	9 €
<b>La douzaine d'escargots</b> , beurre persillé maison	9 €
<b>Ceuf Parfait, crème de champignons sauvages</b> , croustillant de pain et huile noisette	10 €
<b>Saumon Gravlax maison</b> , pickles de légumes, crème légère au citron et à l'aneth	10 €
<b>Vitello de veau</b> (origine France) jeunes pousses à la crème d'ail noir	10 €

## Plats

<b>Demi-magret de canard</b> (origine France) sauce au poivre vert, purée de pommes de terre	22 €
<b>Suprême de volaille</b> (origine France) <b>farcé aux morilles</b> jus corsé Purée de céleri et ses légumes glacés	22 €
<b>Confit de canard</b> (origine France) <b>maison</b> sauce au poivre pommes de terre sarladaises	20 €
<b>Entrecôte de bœuf Charolaise</b> (origine France) sauce au roquefort frites maison (supplément menu 5 €)	26 €
<b>Poêlée de Saint-Jacques à la crème de whisky</b> , son risotto aux algues	24 €
<b>Pavé de cabillaud au beurre Nantais</b> purée de pommes de terre et légumes glacés	22 €

## Plats mijotés de "La Ferme"

<b>Cassoulet de "La Ferme"</b> : Haricots blancs, confit de canard, saucisse artisanale rillaud d'Anjou (viande origine France) (supplément menu 2 €)	24 €
<b>Tête de veau</b> (origine France) sauce gribiche et ses légumes vapeur	22 €
Tous nos poissons sont frais choisis avec soin, leur origine pouvant varier selon arrivage	

## Desserts

<b>Assiette de fromages</b> de nos régions et salade verte (Fromages au lait pasteurisé, à l'exception du Curé Nantais lait cru)	10 €
<b>Crêmet d'Anjou</b> et coulis framboises	9 €
<b>Cœur coulant au chocolat</b> sans farine et sa crème fouettée	9 €
<b>Café Gourmand</b> 4 gourmandises (Supplément menu 2 €)	11 €
<b>Bouse de Vache « fameuse »</b> , Grande profiterole « Depuis 1988 à La Ferme » (Glace vanille, chocolat et caramel) (Supplément menu 2 €)	10 €
<b>Délice de pomme verte</b> à la confiture de lait, en trompe-l'œil	9 €
<b>Entremet gourmand</b> à la mousse de fleur d'oranger et crémeux chocolat	9 €
<b>Dame Blanche</b> , Glace vanille, coulis chocolat chaud, crème fouettée maison	9 €
<b>Colonel</b> , glace citron et Vodka (Supplément menu 3 €)	11 €
<b>Glace Robin des Bois</b> , Glace fraises, cassis et framboise crème fouettée	9 €
<b>Boule de glace au choix</b> : 1 boule 3 €	2 boules : 6 €

### Menu enfant 13 € : 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)

### Menu : Tous les midis, du mardi au vendredi, sauf les jours fériés

Plat du jour : 14 €

Menu du jour 18 € : Entrée et Plat **Ou** Plat et dessert

Menu du jour 22 € : Entrée, Plat et dessert

(Voir Ardoise)