



Menu à l'ardoise : Du mardi au vendredi uniquement le midi

Plat du jour **14 €**

Entrée et Plat **Ou** Plat et dessert **18 €**

Entrée, Plat et dessert **22 €**

Menu enfant **13 €** : Jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet maison **Ou**, Filet de poisson et sa garniture *Poisson*

Moelleux au chocolat **Ou**, Deux boules de glace au choix *Fruits à coques Lactose*

Un verre de jus de fruits ou coca ou sirop à l'eau

Menu 33 € : Tous les jours midi et soir

Entrée

Gouline Angevine sauce à la Tomme et sa salade verte

Ou,

Saumon Gravlax maison et son fromagé

Plat

Confit de canard maison, sauce au poivre et ses pommes de terre sarladaises

Ou,

Pavé de cabillaud au beurre blanc, purée de potimarron et poêlée de girolles

Dessert

Crêmet d'Anjou et son coulis de fruits rouges

Ou,

L'angevin mousse au Cointreau et son cœur quernon d'ardoise, biscuit Madelaine à l'orange

Aucun changement ne pourra être accepté dans la composition de ce menu

Accord mets & vins – 2 verres 12 cl : 11 € pour ce menu

Tapas à Partager

Pot de rillettes de porc fait maison 115g, cornichons et toasts 6 €

Gluten, sulfites

Houmous au paprika fumé 8 €

Gluten

Crousty de poulet sauce maison 8 €

Gluten

Rillauds Thaï au caramel et sésames 8 €

Entrées

Gouline Angevine sauce à la Tomme (rillauds, champignons, moutarde à l'ancienne, échalotes) et sa salade verte 10 €

Gluten, sulfites, lactose, moutarde

Escargots en persillade la douzaine 10 €

Lactose, mollusques

Velouté de champignons des bois et son œuf parfait 10 €

Lactose, œuf

Saumon Gravlax maison et son fromagé 11 €

Poisson, lactose

Plats à partager 2 pers.

Planche mix grill : Bœuf Charolais, Magret de canard, poitrine de porc, poulet croustillant sauce barbecue, sauce roquefort, grébiche, frites maison, Légumes grillés et salade verte 46 €

Lactose, gluten, sulfites,

Plats

Demi-magret de canard, sauce au poivre vert, purée de pommes de terre et légumes 22 €

Lactose, sulfites

Confit de canard maison sauce au poivre vert et ses pommes de terre sarladaises 20 €

Lactose, sulfites

Entrecôte de bœuf Charolaise sauce au roquefort et frites maison 28 €

Lactose

Cassoulet de La Ferme confit de canard maison, saucisse, rillaud et mogettes 24 €

Sulfites

Tête de veau sauce grébiche et ses légumes vapeur 24 €

Lactose, œuf

Poêlée de Saint-Jacques à la crème de whisky et son risotto aux algues 24 €

Sulfites, lactose, fruits de mer

Pavé de cabillaud au beurre blanc, purée de potimarron et poêlée de girolles 23 €

Poisson, lactose

Nos viandes sont d'origine Française. Le cabillaud de Norvège et Saint-Jacques d'Ecosse

Plateau de fromages

Fromages au lait pasteurisé, à l'exception du Curé Nantais lait cru, confiture et salade 12 €

Lactose, sulfites

Desserts

Crémet d'Anjou et son coulis de fruits rouges *Lactose* 9 €

Café Gourmand : 4 gourmandises *Lactose, fruits à coques, gluten* 11 €

Bouse de Vache glace vanille, chocolat et caramel, coulis chocolat, chantilly maison

Grande profiterole « Depuis 1988 à La Ferme » *Lactose, fruits à coques, gluten* 11 €

L'Angevin mousse au Cointreau et son cœur quernon d'ardoise, biscuit Madelaine à l'orange 9 €

Lactose, gluten, sulfites

Pomme cœur de marron glacé, mousse marron et son biscuit 9 €

Lactose, gluten

Glaces et sorbets

Dame Blanche, glace vanille, coulis chocolat chaud et chantilly maison 9 €

Lactose, fruits à coques, gluten

Colonel, sorbet citron et Vodka *Sulfites* 11 €

Glace Robin des Bois, Glace fraises, cassis, framboise et chantilly maison 9 €

Lactose, fruits à coques

Sorbets

Framboise, citron vert, cassis et mangue

Crèmes glacées

Vanille, chocolat noir, fraise, menthe-chocolat, caramel beurre salé et café *Lactose, fruits à coques*

Boule de glace au choix : Coupe 1 boule 3 € Coupe 2 boules : 5.5 € Coupe 3 boules 8 €