■ Menu – 30€ ■ Entrée et Plat

■ Menu – 29 € ■ Plat et dessert

■ Menu – 35 € ■ Entrée, Plat et Dessert

Les Entrées

Velouté de courges butternut,

Châtaignes grillées et ses éclats de foie gras

Ravioles de langoustines,

Bisque de crustacés et petits légumes

■ Les Plats

Magret de canard rôti, sauce aux airelles,

gratin dauphinois et ses légumes d'hiver

Pavé de cabillaud au beurre blanc,

Purée de potimarrons et poêele de legumes

■ Les Desserts

Pomme cœur de marron glacé, mousse marron et son biscuit

Entremets orange chocolat

Crémeux d'orange, croustillant chocolat et moelleux fleur d'oranger

**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 – 40 € ■ Entrée et Plat

■ Menu – 39 € ■ Plat et dessert

■ Menu – 45 € ■ Entrée, Plat et Dessert

■ Les Entrées

Foie gras de canard mi-cuit maison
Chutney d'oignons à la crème de cassis et ses toasts

Noix de Saint-Jacques snackées
Crème de panais et huile de noix

■ Les Plats

Chapon rôti aux morilles
Gratin dauphinois et legumes glacés

Bar rôti, sauce champagne
Fondue de poirreaux et purée de Topinambours

■ Les Desserts

Pavlova aux fruits exotiques
Crème mascarpone et coulis mangue passion

Bûche pomme Tatin
Mousse vanille, pomme Caramélisées au Calva, caramel crémeux

**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 13.00 € : **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)

N'hésitez pas à réserver !

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

**Nos mets sont entièrement réalisés par le Chef et son équipe*
Le restaurant La Ferme n'accepte plus les chèques comme mode de règlement