

**LE RESTAURANT**  
**FERME**  
**DU 03 AOUT AU SOIR**  
**JUSQU'AU 26 AOUT**  
**INCLUS**

**MENU DU JOUR LE MIDI**  
**VENDREDI 02 AOUT 2024**  
**23 € (Entrée, Plat, Dessert)**  
**19€ (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)**

**Entrées :**

-Rillettes de thon au basilic, salade de tomates vertes

Ou

-Mousseux de chorizo et basilic en gaspacho andalou

**Plats :**

-Dos de lieu et risotto à la ciboulette,  
coulis froid tomate / fraise

Ou

-Parmentier de volaille aux olives taggiasches et Espelette,  
crème de crottin de Chavignol

## **Desserts :**

-Tiramisu pêche / verveine, glace maison

Ou

-Dégustation de 3 fromages

Ou

-Dégustation de glaces maison

## **MENU CARTE 34 €**

**Entrée 9 €, plat 18 €, dessert 9 €**

**Menu enfant 17 € (- 10 ans)**

## **Entrées**

Panna-cotta de chèvre frais au cœur coulant d'estragon, tomates du moment marinées au jus de framboise, sorbet green zebra

La truite de région marinée aux agrumes, concombre,  
Menthe poivrée et sauce coco-cajou

Thon rouge de ligne mariné coriandre et citron vert, mascarpone,  
pommes gaufrettes et extraction d'un gaspacho...+ 7 €

Pressé de foie gras et volaille en gelée de passion, coussinets craquants  
melon-gingembre...+ 11 €

## **Plats**

Poisson du moment basse température en velouté de petits pois, risotto  
de petit épeautre aux épinards, ail noir et kalamansi

Déclinaison de cochon fermier (mignon, poitrine, andouille de campagne)  
en sauce vierge de chorizo et cébettes, purée de pomme de terre à  
l'Espelette et condiment olive- basilic

Lotte Bretonne aux coques, curry et raisins de mer, compotée  
d'aubergine et pois chiche au jus de soja ... + 9 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue à la crème de truffe d'été,  
fregola sarda aux écorces de citron, tomates confites entières et pesto de  
roquette ...+ 12 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

### **Les Entrées :**

-Rose d'espadon à la courgette jaune, ricotta et citron caviar, bouillon  
glacé pomme verte, concombre, tomate verte et basilic...16€  
(Supplément dans le menu-carte +7€)

### **Les Plats :**

-Tartare d'Angus à la truffe d'été, pommes paille,  
Condiment olive-basilic, pickles de girolles et tomates confites...32€  
(Supplément dans le menu-carte +14€)

**Ou**

-Homard bleu en cannelloni de courgettes et aubergines, sa bisque à  
l'Espelette, purée de pomme de terre, petits pois frais,  
pamplemousse/verveine...38€  
(Le plat hors menu)

Les plats figurant au menu de ce restaurant sont élaborés à partir d'ingrédients pouvant contenir du lait, des œufs, du blé, des crustacés et des fruits à coque. »  
Autre alternative : « Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer le serveur à la prise de commande

## **Fromages 9 €**

La sélection de fromages de Ferme

Ou

Fourme d'Ambert crémeuse, compotées de poires, pralin maison et gelée de pineau des Charentes

## **Desserts**

Baba fraise et fleur d'oranger, sorbet orange et crème fermière

Le crémeux Hukambi (chocolat au lait)  
Façon after eight, feuille cacao

Vacherin Ispahan (rose, framboise, litchee)

Nos glaces et sorbets maison du moment

**ET UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS**

- PASCAL CLAVIER
- EGIMER
- FISH BRENNE
- BERRY VIANDE
- LES JARDINS DE L'ÉRABLE
- JOEL JOLLET
- LES DÉLICES D'ELO ANGE
- LES MAS BACHÈS
- LES VERGERS ST EUSTACHE
- LA FERME DE BRAY
- LA FERME DU MAUPAS
- LA FROMAGERIE DE VALÉRIE
- JEAN YVES BORDIER
- TOUS NOS VIGNERONS CHOUCHOU DE CÉCILE
- LA BIÈRE DE LUMA
- LES CAVES RAFFAULT

-LA MAISON DU RHUM  
-L'HUILERIE VIEGEAN  
-LES JARDINS DE BRENNE  
-SA MAJESTÉ LA GRAINE  
-HERBA HUMANA  
-VALRHONA