

La Ferme Sainte Geneviève
Le restaurant

MENU DU 5 AU 7 DÉCEMBRE

ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX
BOUILLON DE POT-AU-FEU FÈVES, NOISETTES AUX ARÔMES DE TRUFFE	PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE SAUCE BÉARNAISE GRATIN DAUPHINOIS ET TEMPURA DE TOMATE
CRÈME DE BUTTERNUT CRÈME BATTUE ET CHIPS DE LARD	FOIE DE VEAU POÊLÉ EN PERSILLADE JUS AU XERES
ŒUF EN MEURETTE AUX ESCARGOTS	SUPRÊME DE VOLAILLE EN CRÉPINE D'HERBES GRATIN DE MACARONIS AU PARMESAN
VIENNOISE DE BOUDIN BOUQUET DE MÂCHE AUX CÉLERI ET POMME	TOURNEDOS DE LOTTE ET LARD BEURRE DE CRUSTACÉS GÂTEAU DE POMME DE TERRE
TERRINE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE MIRABELLES ET BRIOCHE TOASTÉE (SUP 10€)	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE SORBETS

GRATIN D'AGRUMES, SABAYON À L'APÉROL

BABA AU RHUM

FONDANT AU CHOCOLAT « MAISON »

Menu complet (entrée, plat et dessert) 36€ Hors supplément
Menu 2 plats (entrée, plat ou plat, dessert) 30€ Hors supplément
Plat unique 22€ Hors supplément
Toutes taxes comprises
Origine viande : UE

**NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES PRODUITS ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS CE MENU, N'HÉSITEZ PAS À LA DEMANDER LE CAS ÉCHÉANT**