

**La Ferme Sainte Geneviève**  
**Le restaurant**  
**MENU DU 29 NOVEMBRE AU 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE**

<b>ENTRÉES</b>	<b>PLATS PRINCIPAUX</b>
<b>CRÈME D'HUÎTRES CREUSES POÊLÉE DE PÉTONCLES, CHOU CROQUANT ET JAMBON FUMÉ</b>	<b>HACHIS PARMENTIER DE CANARD CONFIT AU PORTO</b>
<b>PANNEQUET DE SAUMON FUMÉ AU CAVIAR DE HARENG</b>	<b>FILET DE MAIGRE À LA PLANCHA LÉGUMES SAUTÉS BEURRE DE BOULLABAISSE</b>
<b>CRÈME DE BUTTERNUT CHANTILLY DE CERFEUIL LARD CROUSTILLANT</b>	<b>MIJOTÉ DE SANGLIER FAÇON GRAND-MÈRE SPÄTZLES</b>
<b>TERRINE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE MIRABELLES ET BRIOCHE TOASTÉE (SUP 10€)</b>	<b>GALETTE DE POMME DE TERRE ET PIEDS DE PORC JUS ACIDULÉ BOUQUET DE SALADE AUX LARDONS</b>

---

**DESSERTS**

---

**ASSIETTE DE FROMAGES**

**ASSORTIMENT DE SORBETS**

**ÉCLAIR AU FRUIT DE LA PASSION ANANAS CONFIT AU RHUM ET VANILLE  
NOIX DE COCO ET CITRON VERT**

**GRATIN DE POIRE AUX AMANDES ET CASSIS**

**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**