

La Ferme Sainte Geneviève
Le restaurant
MENU DU 13 AU 15 DÉCEMBRE

ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX
GÂTEAU DE GRENOUILLES CRÈME DE CIBOULETTE ET POIREAUX ÉTUVÉS	ROGNON À LA LIE DE VIN TAGLIATELLES AU BEURRE
TOMATE FARCIE AUX ESCARGOTS CRÈME D'AIL DOUX	MIJOTÉ DE SOT-L'Y LAISSE AUX PETITS LÉGUMES ET FOIE GRAS
SALADE DE BŒUF ET LÉGUMES CONFITS À L'HUILE DE TRUFFE	ENTRECÔTE POÊLÉE, SAUCE CHORON BURGER DE LÉGUMES
CRÈME DE BUTTERNUT CHANTILLY DE CERFEUIL LARD CROUSTILLANT	FILET DE SANDRE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX LARDONS LAIT FUMÉ
TERRINE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE MIRABELLES ET BRIOCHE TOASTÉE (SUP 10€)	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE SORBETS

TARTE AU FROMAGE BLANC, COULIS DE MÛRES

FEUILLANTINE DE FRUITS EXOTIQUES

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'HÉSITÉS PAS À LA DEMANDER LE CAS ÉCHÉANT