

La Ferme Sainte Geneviève
Le restaurant
MENU DU 10 AU 12 JANVIER

ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX
<p>GRATIN DE TOURTEAUX AUX HERBES</p> <p>ŒUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ÉCUME DE FOIE GRAS ET LARD CROUSTILLANT</p> <p>CRÈME DE BUTTERNUT CHANTILLY DE CERFEUIL</p> <p>TERRINE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE MIRABELLES ET BRIOCHE TOASTÉE (SUP 10€)</p>	<p>PICANHA DE BŒUF ANGUS LIE DE VIN ET BASILIC ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX OLIVES LÉGUMES POÊLÉS</p> <p>FOIE DE VEAU EN PERSILLADE JUS AU XERES POMMES DE TERRE SAUTÉES</p> <p>FILET DE CANARD EN CROÛTE DE NOISETTE DÉCLINAISON DE CÉLERI</p> <p>FILET DE SANDRE JULIENNE DE LÉGUMES BEURRE DE CIBOULETTE</p>

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE SORBETS

CAPPUCCINO DE CHOCOLAT BLANC ET CHAUD ET FROID DE FRAMBOISE

GALETTE DES ROIS

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**