

La Ferme Sainte Geneviève
Le restaurant
MENU DU 7 AU 9 MARS

ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX
<p>PASTILLA DE LÉGUMES AUX ÉPICES CRÈME DE POIVRONS DOUX BOUQUET DE ROQUETTE AU PESTO</p> <p>ŒUF POCHÉ LÉGUMES ÉTUVÉS NAGE DE PÉTONCLES AU SAFRAN</p> <p>VIENNOISE DE BOUDIN NOIR BOUQUET DE MÂCHE, CÉLERI ET POMME</p> <p>CRÈME DE BUTTERNUT CHANTILLY DE CERFEUIL</p> <p>TERRINE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE MIRABELLES ET BRIOCHE TOASTÉE (SUP 10€)</p>	<p>A LA MANIÈRE D'UN BURGER POMME DE TERRE ET CANARD CONFIT JUS SERRÉ AU PORTO</p> <p>TÊTE DE VEAU, SAUCE GRIBICHE</p> <p>RÂBLE DE LAPEREAU LIE DE VIN ET CANNELLE NAVETS CONFITS ET TOURTE AUX POIRES ET AMANDES</p> <p>FILET DE TURBOTIN À L'OSEILLE RIZ ÉTUVÉ AUX LARDONS</p>

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE SORBETS

CRÈME PRISE A CHOCOLAT NOIR
ÉCUME DE CHOCOLAT BLANC

TARTELETTE AUX POMMES CONFITES
CRÈME CHIBOUST

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