

**La Ferme Sainte Geneviève
Le restaurant**

MENU DU 8 AU 11 MAI

ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX
GÂTEAU DE GRENOUILLES CRÈME DE CIBOULETTE	PLUMA DE PORC À LA PLANCHA JUS SERRÉ AU PIMENT D'ESPELETTE POLENTE ET LÉGUMES POÊLÉS
VIENNOISE DE BOUDIN NOIR BOUQUET DE MÂCHE, CÉLERI ET GRANNY SMITH	MAGRET DE CANARD SAUCE ROUENNAISE GÂTEAU DE POMME DE TERRE AUX LARDONS FÈVES
CRÈME DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET SAFRAN	FILET DE MAIGRE MARINIÈRE D'ASPERGES DE BOIS À L'ANETH
TERRINE DE FOIE GRAS CHUTNEY DE MIRABELLES ET BRIOCHE TOASTÉE (SUP 10€)	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

ASSORTIMENT DE SORBETS

CRÈME BRÛLÉE À LA RHUBARBE

CLAFOUTIS AUX QUETSCHES

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**