

## *Menu Express*

*Du Lundi au Vendredi, le Midi (sauf jours fériés)*

*Entrée - Plat ou Plat- Dessert : 16 €*

*Buffet seul : 13 €*

*Plat seul : 13 €*

*Dessert seul : 7 €*

*Buffet fraîcheur*

---

*Pavé de Rumsteck au Boursin à l'ail et fines herbes, frites maison ou*

*Andouillette grillée, moutarde "Savora", pomme de terre "Anna" ou*

*Suggestion du jour (tous les jours, un poisson et une viande)*

---

*Faisselle au coulis de fruits rouges ou Dessert du jour ou Café*

## *Menu de la Ferme*

*Entrée, Plat et Dessert : 26 €*

*Entrée seule : 13 €*

*Plat seul : 18 €*

*Dessert seul : 8 €*

*Entrées*

*Buffet fraîcheur*

*(tous les jours, diverses crudités, salades composées, charcuteries et crustacés), ou*

*Tarte fine aux Cabécou, pommes et figues, ou*

*Gaspacho de tomates et poivrons, chantilly à la moutarde au miel et aneth*

*Plats*

*Suggestion du jour (tous les jours, une viande et un poisson), ou*

*Tartare de saumon aux épices,*

*Tartare de bœuf à l'italienne – pignons, parmesan, tomates séchées et câpres ou*

*Hamburger maison, moutarde au miel et cheddar fondue +4€, ou*

*Bavette à l'échalote, frites maison*

*Desserts*

*Dessert du jour, ou Crème brûlée, ou Pana cota à la mangue et noix de coco, ou*

*Mousse au chocolat aux raisins macérés au rhum, ou Duo de boules de glaces*

*Supplément de 4 € pour tout autre dessert à la carte*

# *Menu Dégustation*

*Dans un cadre accueillant, le Chef Voydeck et son équipe vous présentent leur sélection de plats*

*Entrée, Plat et Dessert au choix à la carte :*

*37 €*

*Entrée – plat ou Plat – dessert : 31 €*

*Entrée seule : 18 €*

*Plat seul : 24 €*

*Dessert seul : 9 €*

## *Les Entrées*

*Terrine de Foie gras de canard maison au citron confit,  
chutney de fraises rôties et sa petite brioche*

*Tartare de daurade et mangues, pétales de tomates confites*

*Os à moelle rôtis au sel de Guérande, et figues violettes fraîches  
-pain Poilâne*

*Escargots de Bourgogne à la bisque de homard,  
lardons de saumon fumé*

*Jambon Patanegra, affiné 24 mois, sur son pain fougasse aux olives et  
ses légumes d'été marinés (supplément de 3 €)*

*Beignets de filet de sardines et pesto de coriandre, tapenade noir aux  
noix et tartare de figues fraîches*

# *Menu Dégustation*

## *Les Plats*

### *Les Poissons*

*Noix de Saint-Jacques, palet dorés de pommes de terre, copeaux de foie gras et truffes*  
*Carré de saumon, risotto "verde", crème tartare à l'ail et fines herbes au saumon fumé*

*Turbot meunière et petit légumes de saison*

*Morue confite, comme un aioli*

*Ravioles de homard et sa bisque, petit pois et fèves*

### *Les Viandes*

*Fourneaux de filet de bœuf, bardé au lard, fond de veau crémé, pommes de terre "Anna (supplément de 3 €)*

*Parmentier d'épaule d'agneau confite sur patate douce, crème de brocciu à la coriandre*

*Rognons de veau panés, béarnaise maison*

*Bagel de magret de canard rôti au miel et poires, julienne de choux sauté à l'ail et chapelure, frites maison*

*Filet mignon de cochon noir ibérique juste grillé au gros sel, macaronis à la moutarde (supplément de 4 €)*

# *Menu Dégustation*

## Les Desserts

*Assiette de la Ferme (sélection de fromages et salade)*

*Cannelé Bordelais en profiterole, glace crème - meringue, chocolat au lait caramélisé*

*Vacherin en bocal aux fraises et framboises, sorbet aux myrtilles*

*Tiramisu croquant au "Daim", poires caramélisées et biscuit spéculoos*

*Moelleux au chocolat, cœur coulant banane*

*Plateau de fruits frais (supplément de 2 €)*

*Sablé onctueux aux pralines roses, coulis de framboises et sorbet pêche de vignes*

*Café très, très gourmand (supplément de 2 €)*

## Menu Enfant

15 €

*Hamburger de la Ferme et frites ou Filet de poisson pané*

*Une boisson et une glace*



# *Le Restaurant de la Ferme*

*Restaurant de tradition  
et de gastronomie*

*Réceptions - Mariages*

*Repas d'affaires*

*Séminaires*

*Ouvert tous les jours sauf le samedi midi et dimanche soir  
(Sauf réceptions)*

**NOS PRIX SONT TTC - TOUTES TAXES INCLUSES**