



# *La Ferme de mon Père*

RESTAURANT · WINE BAR

# MENU



## LES ENTRÉES

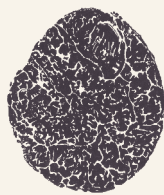
Pesto de brocoli au poivre du Cambodge,  
légumes grillés, pousses d'épinards,  
vinaigre de sapin et graines soufflées ..... 19€

Tarte fine de légumes d'hiver,  
chèvre frais de la ferme de Laya, râpée de Galabé,  
suc d'herbes fraîches ..... 24€

Poireaux vinaigrette, œufs mimosa,  
10 gr de caviar Daurenki Petrossian ..... 39€

Chou-fleur rôti, Féra fumée du Lac Léman,  
noisettes et amandes, sauce chermoula ..... 26€

## LES CLASSIQUES DE LA FERME



Risotto, truffe noire, vieux Parmesan  
et champignons de Paris ..... 32€

Cuisses de grenouilles, parfum de réglisse ..... 29€

Velouté et chips de topinambours,  
chantilly de truffe noire ..... 33€

Pâté croûte au foie gras selon la tradition ..... 28€



## LE VIVIER

Omble chevalier du Jura cuit au beurre salé,  
sabayon aux agrumes, carottes au foin ..... 36€

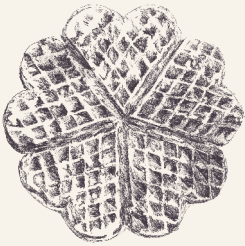
Bar de ligne rôti au genièvre,  
embeurrée de chou vert, jambon de montagne ..... 39€

Barbue en cocotte, blanquette de champignons  
de Paris à l'anis étoilé, panais grillé ..... 39€



# L'ÉTABLE

- Entrecôte Simmental maturée 30 jours  
OU filet de bœuf Blonde de Galice,  
cocotte de purée fumée, épinards au beurre noisette ..... 43€
- Côte de cochon Ibérique rôtie et poitrine fondante,  
céleri braisé, kumquat en pickles, sauce diable ..... 39€
- Suprême de poulet fermier de la cour d'Armoise,  
la cuisse croustillante, butternut en salade,  
pistaches et huile de pistache ..... 38€



# LES DESSERTS TRADITIONNELS DE LA FERME

- Votre plateau de fromages ..... 14€
- Gaufres 'minute', chantilly et sauce chocolat ..... 14€
- Baba au vieux rhum ambré, ananas Victoria ..... 14€
- Tarte au chocolat hyper légère ..... 14€
- Millefeuille à la vanille Bourbon à partager ..... 18€
- Tarte Tatin traditionnelle à partager,  
crème légère et glace vanille ..... 18€
- Glaces et sorbets ..... 10€