



*La Ferme de mon Père*

RESTAURANT · WINE BAR

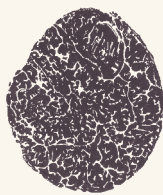
**MENU**



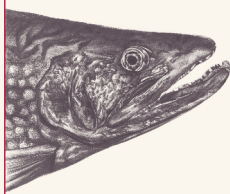
## LES ENTRÉES

- Légumes grillés, salade de pousses d'épinards,  
noisettes torréfiées et copeaux de Tomme  
de Montagne ..... 19€
- Saint-Jacques rôties, salade de mâche,  
champignons crus et cuits, vinaigrette pickles ..... 26€
- Pot-au-feu de légumes, foie gras,  
bouillon de queue de bœuf et truffe noire ..... 24€
- Tarte sablée parmesan, avocat aux agrumes,  
radis et graines croquantes ..... 19€

## LES CLASSIQUES DE LA FERME



- Risotto, truffe noire, vieux Parmesan  
et champignons de Paris ..... 32€
- Cuisses de grenouilles, parfum de réglisse ..... 29€
- Velouté de topinambours, chantilly de  
truffe noire et chips de topis ..... 33€
- Pâté croûte au foie gras selon la tradition ..... 28€



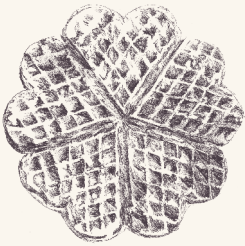
## LE VIVIER

- Aile de raie pochée au vinaigre, chou vert  
et beurre de Xérès ..... 32€
- Dos de cabillaud confit, coulis de cresson, truffe noire  
et tagliatelles de légumes ..... 39€
- Sole entière façon meunière, persil, citron ..... 46€



# L'ÉTABLE

- Entrecôte Simmenthal maturée 30 jours  
ou filet de bœuf Blonde de Galice,  
purée fumée, épinards au beurre noisette ..... 44€
- Ris de veau meunière, carottes des sables rôties  
et jus de carotte ..... 42€
- Suprême de poulet fermier, la cuisse croustillante,  
tagliolini maison aux truffes, sucrose grillée au  
parmesan et jus de volaille ..... 36€



# LES DESSERTS TRADITIONNELS DE LA FERME

- Votre plateau de fromages ..... 14€
- Gaufres 'minute', chantilly et sauce chocolat ..... 14€
- Baba au vieux rhum ambré et coulis de mangue ..... 14€
- Tarte au chocolat hyper légère ..... 14€
- Dame blanche, noisettes et cacahuètes caramélisées ..... 14€
- Tarte Tatin traditionnelle à partager, crème légère  
et glace vanille ..... 18€
- Glaces et sorbets ..... 10€