

Menu Dégustation du restaurant

Du 13 janvier au 10 février 2022

*Saumon d'Écosse confit aux agrumes,
Salade de lentilles, crème Avruga. (18,50 €)*

Et/ou

*Cannelloni céleri rave de queue de bœuf braisée à l'ancienne,
haricot blanc, salsifis. (20,00 €)*

Et

*Saint-Pierre, chicons, écume de crustacés,
rouille de pomme de terre. (25,00 €)*

Et/ou

*Parmentier de canard confit aux légumes racine,
pomme gaufrette. (23,00 €)*

Et

Lassiette de fromages Affinés (+12,50€)

Et

Brownie chocolat, caramel, cacahuète glacée. (10,00 €)

Menu 3 services (entrée et plat au choix) 39,00 €

Menu 4 services (plat au choix) 49,00 €

Menu 5 services 59,00 €

Restaurant la Fermette des Pins

Menu de Saison

Du 13 janvier au 10 février 2022

*Foie et filet de canard fumé, cake aux fruits secs,
coulis de mûres, betterave, salade d'hiver. (19,00 €)*

Et/ou

Coquilles Saint-Jacques, céleri-rave, beurre Blanc. (22,00 €)

Et

*Cochon fermier braisé, lentilles au lard et légumes,
pommes boulangères. (20,00 €)*

Et

Lassiette de fromages Affinés (+12,50€)

Et

Sablé, pommes cuites et crues, glace Melanosporum. (12,00 €)

Menu 3 services (entrée au choix et plat) 42,00 €

Menu 4 services 59,00 €

Supplément de Truffe Melanosporum fraîche : 8,00 € par plat

Restaurant la Fermette des Pins

Avant de finir,

Assiette de fromages affinés 12,50 €

Pour finir en gourmandise,

Dessert du moment. 9,00 €

Crème brûlée à la vanille de Tahiti. 10,00 €

Moelleux de chocolat. 11,00 €

Sabayon Maison. 12,00€

*Suivant l'arrivage de nos produits,
certains plats peuvent être modifiés.*

*Devant l'impossibilité de noter sur nos cartes, tous les ingrédients
susceptibles d'être allergènes, merci de signaler à la commande vos
allergies et intolérances à certains produits.*

Restaurant la Fermette des Pins