

LA CARTE

Retrouvez toute la carte du restaurant de la ferme du vert.
Nous vous rappelons que le restaurant est fermé le dimanche
et le lundi midi.

Les entrées

- ✓ Le foie gras. poêlé /pressé servi froid, mangue fraîche - sel de Guérande et mousseline toastée **16 € - en demi 9 €**
- ✓ Le maquereau - maquereau buckling, purée de pomme de terre à l'échalote - betterave rouge. **11 €**
- ✓ Les légumes de saison - salsifis, carotte, céleri branche, pois chiches - semoule de brocolis - viande des grisons - jus de cuisson relevé au harissa. **12 €**
- ✓ Le tourteau et l'oeuf - Oeufs de ferme brouillés - chair de tourteau, crème de **12 €**

Les poissons

- ✓ La Saint Jacques - dorée à l'huile d'olive - risotto au Champagne et coriandre, croquettes de panais - sauce vin jaune. **26€ en demi 13 €**
- ✓ Le mullet - doré à l'huile d'olive, ragoût de légumes oubliés - crème de persil plat émulsionnée. **19 €**
- ✓ La pêche du jour: poisson du jour sélectionné par nos soins **nous consulter €**

Le potager

- La salade - mélange de salades du moment - copeaux de parmesan - tomates cerise. 4 €

Les viandes

- Le bœuf - filet poêlé au sel de Guérande - pommes grenailles - champignons des bois et échalote confite - un vrai jus de bœuf. 26 €

- Le cochon - l' échine rôtie, purée de céleri - lentilles - crème de persil et salade d'herbes fraîches. 16 €

- L' agneau - en Parmentier, tomates confites, salade d'herbes fraîches - un vrai jus d'agneau. 17 €

Le plateau des fromages de la ferme

- Assiette de 3 fromages de la ferme: sélectionnés par nos soins selon affinage - une tranche de pain aux fruits secs - confiture de figues - raisins secs. 5 €