

## NOTRE MENU À 26,50 €

1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT

### LES ENTRÉES :

*Craquant de Chorizo au Chèvre Frais, Salade de Roquette*

*Saumon Confit à Notre façon, Coupe Marco Polo, Crème à l'aneth*

*Salade de la Ferme à L'andouille Grillée*

*Terrine de Canard Maison, Aux Noisettes*

*Melon Charentais Nature*

### LES PLATS :

*Minute de Saumon Vapeur, Pommes Écrasées à L'huile de Truffe*

*Confit de Canard, Pommes Sautées à la Peau*

*Filet de Sandre Vapeur, Beurre Blanc et Pommes Écrasées*

*Pavé de Rumsteck Poêlé, Sauce Aux Poivres*

*Suprême de Poulet Fermier Mariné, à la Coriandre et à L'aïl*

*Tous nos desserts sont inclus au Menu*

### Nos Entrées :

GAMBAS SAUTÉES A L'ESCABÈCHE DE LÉGUMES	11.50€	ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE, AU VINAIGRE DE PÊCHE	14.20€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY D'OIGNONS ET PAIN D'ÉPICE	13,90€	SAUMON CONFIT À NOTRE FAÇON COUPE « MARCO POLO » CRÈME À L'ANETH	8,60€
CRAQUANT DE CHORIZO AU CHÈVRE FRAIS, SALADE DE ROQUETTE	7.90€	MILLEFEUILLE D'AVOCAT ET CRABE, PANACHÉ D'HERBES FRAÎCHES	9.50€
SALADE DE MESCLUN CHAIRE DE TOURTEAU ET CREVETTE ROSE FRAICHE AU VINAIGRE DE MANGUE	16.50€	SALADE DE HARICOTS VERT ET CHAMPIGNONS DE PARIS, MAGRET DE CANARD FUMÉ, VINAIGRE DE XÈRES	8.90€
ÉVENTAIL DE MELON CHARENTAIS AU JAMBON DE PAYS	9.50€	NOTRE INCONTOURNABLE SALADE DE LA FERME À L'ANDOUILLE GRILLÉE	8.90€
TERRINE DE CANARD MAISON, NOISETTES ET POIVRE VERT	7.90€	MELON CHARENTAIS NATURE	7.90€

### Quelques Suggestions de Vins au Verre ( 12 cl ) :

#### BLANC :

QUINCY MAISON BLANCHE 2009 5,40 €

MONBAZILLAC, CLOS LA MAROUTIE 2009 5,50 €

PETIT CHABLIS AOC CAP BLANC 4,50 €

#### ROSÉ :

CHÂTEAU « LA MOUTÈTE » 2008 4,30 €

MENETOU-SALON 2007 4.50 €

#### ROUGE :

BORDEAUX LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU DE BEL AIR 2008 6,90 €

BORDEAUX SAINT- EMILION GRAND CRU CHATEAUX GRAND CORBIN 2001 9.90€

VAL DE LOIRE, CHINON << R >> DE L'OUVRÉE 3.60 €

*Le vin du Moment :*  
*Costière de Nîmes Rosé 2010 ou*  
*Rouge 2008*  
*La Bouteille : 19.50€*  
*La Demi 50 cl : 15.50 €*

LA FERME DES GASCONS

# LA FERME DES GASCONS

*Maître Restaurateur*

## **Nos Poissons :**

ESCALOPES DE LOTTES POÊLÉES AU SATÉ	21.60€	FILET DE BAR RÔTI, SAUCE VIERGE POMMES DE TERRE NOUVELLES À LA PEAU	16.50€
PAVÉ DE CABILLAUD VAPEUR, VELOUTÉ DE HOMARD	16.60€	FILET DE SANDRE, BEURRE BLANC, POMMES ÉCRASÉES A L'HUILE D'OLIVE	15.60€
MINUTE DE SAUMON VAPEUR, POMMES ÉCRASÉES À L'HUILE DE TRUFFE	14.50€	TARTARE DE THON À L'HUILE D'ARGAN ET SALADE DE MESCLUN	17.60€

## **Nos Viandes :**

SUPRÊME DE POULET FERMIER MARINÉ À LA CORIANDRE ET À L'AIL	15.60€	MAGRET DE CANARD RÔTI AU CASSIS, POMMES SAUTÉES À LA PEAU	17.60€
PAVE DE RUMSTECK , POÊLÉ SAUCE AU POIVRE	15,30€	TARTARE DE BŒUF HACHE AU COUTEAU ,BASILIC ET PARMESAN	15.60€
CÔTE DE VEAU RÔTIE, SAUCE AU FOIE GRAS	21.50€	COTE DE BŒUF POÊLÉE SAUCE BÉARNAISE ,POMME PURÉE (2 PERSONNES)	46.50€
NOISETTES D'AGNEAU POÊLÉES AU PIMENT DOUX D'ESPELETTE	17.90€	CONFIT DE CANARD POMMES SAUTÉES À LA PEAU	13.80€
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF D'AUBRAC GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE « MAISON »	25.90€	FOIE DE VEAU POÊLÉ, AU VINAIGRE DE FRAMBOISES	19.30€

## **Mais encore (Hors menu) :**

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS	7,60€
NOTRE CAFÉ DE LA FERME (EXPRESSO ACCOMPAGNÉ D'UNE MINI CRÈME BRULÉE, MOUSSE CHOCOLAT & SORBET FRAMBOISE)	7,60€

## **Nos Desserts :**

FAISSELLE AUX HERBES OU COULIS DE FRUITS ROUGES	6.60 €	TARTARE DE FRUITS ROUGES À L'ANIS, GLACE YAOURT	6.60 €
MOUSSE AU CHOCOLAT, ZESTES D'ORANGE	6.60 €	FRAISES ET FRAMBOISES AU SUCRE OU CHANTILLY	6.60 €
CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER	6.60 €	TARTELETTE MOELLEUSE AUX FRAMBOISES	6.60 €
PANNA COTTA , COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES	6,60 €	MILLEFEUILLE TRADITIONNEL À L'ANCIENNE	6.60 €
TIRAMISU CAFÉ ET CHOCOLAT	6.60 €	TARTE FEUILLETÉ AUX FRUITS DE SAISONS	6.60€

## **Nos Sorbets & Crèmes Glacées :**

NOS SORBETS ET CRÈMES GLACÉES SONT FABRIQUÉS PAR NOS SOINS . 3 PARFUMS AU CHOIX.	6,20 €
VANILLE – CHOCOLAT– CITRON – FRAISE - FRAMBOISE – MANGUE – FRUIT DE LA PASSION - YAOURT	



Prix Nets et Service Compris.  
L'établissement n'accepte plus les chèques bancaires ainsi que les cartes American Express.  
La Provenance de nos viandes est affichée et actualisée chaque jour