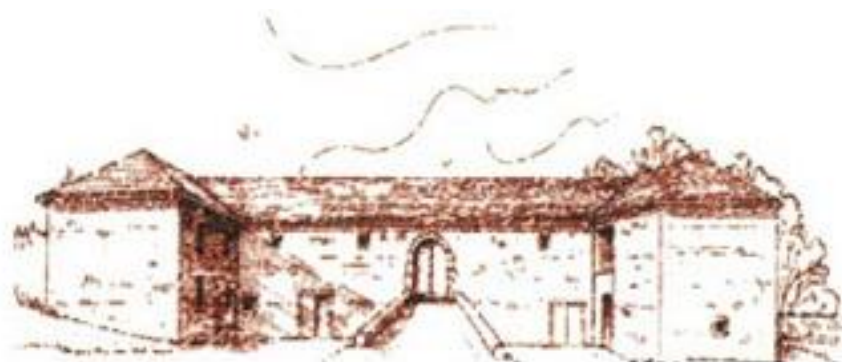


Les menus de La Ferme de Lavée



MENU « DE LA FERME »

2 plats 23.50 €

Menu unique pour l'ensemble du groupe

Kir cassis ou jus d'orange et sa mise en bouche du moment



Assiette de charcuterie « de la Ferme »

Jambonnette « maison » - Terrine de lapin « maison »
accompagnée de salade mélangée

Ou

Salade Yssingelaise

Salade verte - toast à la Fourme des Monts Yssingelais -
pommes de terre tiède au jambon sec

Ou

Muffin au saumon et son mesclun à l'huile de noix



Cuisse de pintade rôtie dans son jus
et ses légumes de saison

Ou

Carré de veau « des Monts du Velay » jus forestier
et ses légumes de saison

Ou

Poisson du marché
et ses légumes de saison



Fromage blanc ou fromage sec



Tarte tatin tiède, glace vanille
et coulis de framboises

Ou

Omelette Norvégienne et
Verrine de tiramisu aux fruits rouges

MENU FORMULE TOUT COMPRIS

2 plats 25.00 €

Menu unique pour l'ensemble du groupe

Kir cassis ou jus d'orange et sa mise en bouche du moment



Assiette de charcuterie « de la Ferme »

Jambonnette « maison » - Terrine de lapin « maison »
accompagnée de salade mélangée

Ou

Salade Yssingelaise

Salade verte - toast à la Fourme des Monts Yssingelais -
pommes de terre tiède au jambon sec

Ou

Muffin au saumon et son mesclun à l'huile de noix



Cuisse de pintade rôtie dans son jus
et ses légumes de saison

Ou

Carré de veau « des Monts du Velay » jus forestier
et ses légumes de saison

Ou

Poisson du marché
et ses légumes de saison



Fromage blanc ou fromage sec



Tarte tatin tiède, glace vanille
et coulis de framboises

Ou

Omelette Norvégienne et
Verrine de tiramisu aux fruits rouges



1 bouteille pour 4 vin rouge « Les Terrasses » Ardèche

MENU « DES SUCS »

2 plats 29.80 €

Menu unique pour l'ensemble du groupe

Kir « de la ferme » et ses mises en bouche



Salade aux St Jacques tièdes, saumon fumé et grosses crevettes

Ou

Terrine de Foie Gras « maison », toasts aux figues,
salade de jeunes pousses à la vinaigrette balsamique , chutney d'oignons rouges



Suprême de pintade au porto
et ses légumes de saison

Ou

Filet de veau « des Monts du Velay » sauce aux cèpes
et ses légumes de saison

Ou

Poisson du marché
et ses légumes de saison



Fromage blanc ou fromage sec



Omelette Norvégienne et salade de fruits

Ou

Tiramisu passion et croquant au chocolat

Les menus « de la Ferme » et « des Sucs » sont disponibles uniquement sur réservation pour un groupe supérieur à 15 personnes. Les plats devront être déterminés à l'avance et seront les mêmes pour chaque personne.



Vous souhaitez prendre 3 plats. Nous vous proposons :

- Saumon au basilic et pignon de pin grillé (supplément de 4.50€)
- Dos de cabillaud et risotto crémeux au lard (supplément de 6.50€)
- Queue de Lotte à la crème de poireaux et oignons frits (supplément de 9€)



Vous fêtez votre anniversaire. Voici notre choix d'entremets décorés, présentés à table avec « sa bougie artificielle » :

- Forêt Noire
- Entremet aux fruits (au choix : fruits rouges ou passion ou poire)

Une part de gâteau sera ajoutée à l'assiette de dessert prévue dans le menu choisi (supplément de 3€).

Vous avez la possibilité d'amener des bouteilles de champagne (droit de bouchon = 6€ par bouteille)

L'heure de départ se fera au plus tard à 18h00, au-delà toute heure commencée sera facturée 50€.

LES VINS DE LA FERME

NOS VINS BLANCS :

Vin de Pays d'oc :

Viognier « Maison Delas » 14€

Chardonnay

« Domaine Longueroc » 18€

Alsace :

Gervetztraminer

«Domaine Fleischer» 18€

Bourgogne :

Aligoté « Maison Louis Jadot » 17€

Saint Véran « Maison Louis Jadot » 25€

Val de Loire :

Muscadet sur Lie

« Maison Guy Saget » 14€

NOS VINS ROSES :

Vin de Pays :

Vin des coteaux de l'Ardèche

« Les Terrasses » 10€

Provence :

Côtes de Provence « Domaine de la Croix »

16€ (50cl) 21€ (75cl)

Bordeaux :

Bordeaux rosé « Château Lalande Meric » 15€

Vallée du Rhône :

Côtes du Rhône Saint Esprit « Maison Delas » 15€

Tavel « Château de Trinquevedel » 19€

NOS VINS ROUGES :

Vin de pays :

Vin des Coteaux de l'Ardèche

« Les Terrasses » 10€

Beaujolais :

Brouilly « Domaine Rolland » 22€

Bordeaux :

Premier Côte de Bordeaux « Château Anniche »

9.80€ (37.5cl) 12€ (50 cl) 15€ (75cl)

Bourgogne :

Coteaux Bourguignon « Maison Louis Jadot »

12€ (37.5cl) 18€ (75cl)

Val de Loire :

St Nicolas de Bourgueil

« Domaine de la Cabernelle » 18€

Vallée du Rhône :

Côtes du Rhône carte réserve de Rasteau

« Ortas » 7.80€ (37.5cl) 12€ (75cl)

Rasteau villages « tradition » « Ortas »

10.80€ (37.5cl) 18€ (75cl)

NOS PICHETS :

Rouge : Côte du Rhône « Ortas »

Rosé - Blanc : Vin de Pays de Gard

1 L : 8.50€

1/2 L : 4.80€

1/4 L : 2.80€

CHAMPAGNE - CREMANT :

Champagne Massé 45€

Crémant de Touraine 25 €