

Cabane à miel

TABLE CHAMPÊTRE À LA FERME

ENTRÉE

La Planchette du Terroir

Notre pâté maison, marinade de zucchini, fromage d'ici et gelée d'argousier avec pain grillé de la Boulangerie de Marie.

Gaspacho du Jardin

Soupe froide de tomates, concombres et menthe relevée avec l'acidité de notre argousier.

Accompagné d'un thé glacée miel et argousier



REPAS PRINCIPAL

Cuisse de Poulet confite au miel et à l'argousier

Cuisse de poulet confit au saindoux cuite lentement avec fines herbes et des lardons croustillants, sauce gastrique miel et argousier

Omelettes à l'Ancienne

Oeufs fermier, fines herbes et miel

Salade du chef

Verdure et légumes croquants du potager, selon la récolte du moment

**Apporter votre vin. Aucune vente d'alcool sur place.*

REPAS PRINCIPAL (SUITE)

Duo de saucisses artisanales de la ferme

Saucisses au porc miel et ail et la classique Toulouse

Fèves au Lard de la Ruche

Haricots blancs mijotés, lardons de porc au pâturage, oignons et miel



DESSERT

Pouding Chômeur de la ruche

Pouding moelleux au miel à la betterave

Tire de miel

Miel glacée sur neige

Inscription infolettre



Ferme
les Petites
Ecores



*Apporter votre vin. Aucune vente d'alcool sur place.