

TABLE CHAMPÊTRE

TABLE CHAMPÊTRE À LA FERME

BOUCHÉES APÉRITIVES

La fleur de courgette craquante

Farcie à la crème sûre ail et ciboulette.

La p'tite brochette de poulet

Satay de poulet miel, gingembre et piment du chili

Mini Burger de sanglier

Sauce champignons de Lune de récolte et cheddar fort de la Fromagerie champêtre

ENTRÉES

Assiette de charcuteries du moment

Charcuteries Ferme Terra-Agri, pickle de navet, betterave et pétale d'oignon, moutarde de betterave et pain grillé à la betterave rouge

Cavatelli maison au chlorophyle

Cavatelli maison au chlorophyle de fines herbes et à la farine du Moulin des Cèdres, crème fermière, huile de vert d'oignon grillé et fromage Tête à papnieau de la fromagerie Montebello, pousses de basilique ferme Willika

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



PLAT PRINCIPAL

Magret de canard poêlé

Magret de canard poêlé de Canard et cie, sauce gastrique au miel et à l'argousier, purée de carottes, rabioles rôties au four, carottes glacées au miel et lardons croustillants




DESSERT

Tarte meringue et argousier déconstruite

Crumble de biscuit au gingembre, noisettes du Jardins des Noix caramélisées au miel et bleuets bio de la bleuetière Au fin délice

Tisane d'argousier, café



*Merci d'être parmi nous pour l'édition 2026
Si ce n'est pas déjà fait, nous vous invitons à nous suivre sur
les réseaux sociaux et de vous inscrire à notre infolettre.*

Inscription infolettre



Bon à croquer



Éveillez vos sens au vrai goût

