

TABLE CHAMPÊTRE

TABLE CHAMPÊTRE À LA FERME

BOUCHÉES APÉRITIVES

L'œuf marbré

Œuf de la ferme marbré à la betterave et son émulsion soyeuse.

Le beignet de courgette

Fristouille croustillante et sa purée d'herbes fraîches.

Le petit chou signature

Mousse de foie de volaille relevée à l'argousier.

ENTRÉES

L'assiette croquante du potager

Radis, concombres, pois et carottes tout juste cueillis, servis avec un aïoli maison et du craquant de peau de poulet.

La tartine au chèvre « La Beurrasse »

Pain naan grillé, fromage local, fines tranches de courgettes au sel d'argousier, pointe de jalapeno et un filet de notre miel au pollen.

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



PLAT PRINCIPAL

Porchetta rôtie et rabioles au miel

Porchetta de la ferme, pois sucrés et rabioles glacées avec le miel de nos ruches, le tout arrosé d'un bon jus à l'argousier.


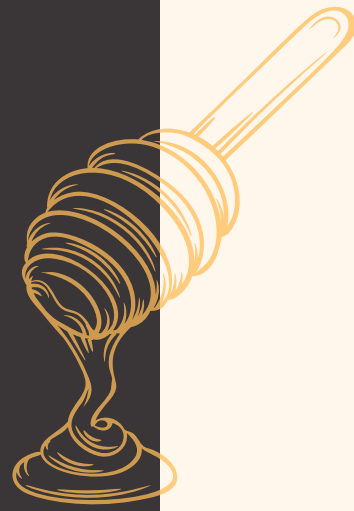


DESSERT

La « Roue de truck » glacée au miel

Un généreux beigne maison nappé d'un glaçage au miel, accompagné d'un crémeux à l'argousier et de meringue craquante

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



Éveillez vos sens au vrai goût

