



# La Ferrandaise



## Menu du mois

### Entrées



Crêpinette de cochon sauce bordelaise  
Œuf bio au vinaigre, salade de lentilles blondes de Saint-Flour, espuma de jambon d'Auvergne  
Soupe à l'oignon de Roscoff, tartine au confit d'oignons  
Terrine de campagne faite maison  
Foie gras en terrine gelée de cidre, pain noir + 4 €

### Plats



Joue de cochon confites, légumes d'hiver  
Tête de veau, pomme vapeur et carotte, bouillon corsé au jus de veau  
Poisson sauvage, fondue de poireaux, chips d'épeautre, sauce pamplemousse

### Viandes Ferrandaise

Pièce de veau de lait, épinard sauté au citron, carotte Vichy + 6 €  
Blanquette de veau de lait, riz pilaf + 4 €

Les légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile de France

### Desserts



Tartelette chocolat Espelette  
Baba au limoncello, crème vanille  
Dessert déstructuré, glace basilic, sponge cake, confit ananas et chips ananas  
Crème praliné

Le plateau de fromages fermiers au lait cru du Puy de Dôme + 4 €  
« SAINT-NECTAIRE, FOURME DE ROCHEFORT MONTAGNE,  
BLEU DE LAQUEUILLE, FOURME D'AMBERT »

**Entrée - Plat - Dessert 37 €**

**Menu dégustation 6 plats 55 €**

**Midi : L'Assiette avec entrée, plat, dessert 16 €**

Prix net hors boisson