



La ferrandaise



Maitre Restaurateur

Menu du ½ déconfinement

Entrées

Œufs BIO mimosa 6€

Gaspacho de courgettes et concombres, toast de fromage frais aux péquillos et basilic 9€

Tomate farcie aux légumes de saison, basilic et tapenade, pétale de mozzarella 10€

Filets de maquereau au vin blanc, pomme de terre en salade 10€

Tartare de thon, avocat et aneth 12€

Plats

Salade de tomates d'Antan, Buffalo, chiffonnade de jambon 18€

Carré d'agneau juste rosé, haricots verts 20€

Pièce de bœuf BIO aux échalotes et son jus, pommes grenailles rôties 18€

Cœur de quasi de veau juste rosé, quinoa cuit comme un risotto 22€

Poisson du marché légumes de saison 20€

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

Dessert

Soupe de fraises, panacotta 9€

Tarte fine aux abricots, glace du jour 10€

Compote de rhubarbe, riz au chocolat blanc, sorbet du jour 9€

Suprême chocolat, sauce caramel, glace vanille 9€

Le plateau de fromages fermiers au lait cru du Puy-de-Dôme 12€

« SAINT-NECTAIRE, BLEU D'Auvergne, Fourme d'Ambert, Fourme de Rochefort Montagne »

Prix net hors boisson

La FERRANDAISE 8, rue de Vaugirard 75006 Paris + 33 (0) 1 43 26 36 36

www.laferrandaise.com