

La Ferrandaise

restaurant

LA PLANCHE APERO

Saint-Nectaire, Brie de Meaux au pesto
Jambon de pays, saucisson et saucisse d'Auvergne 20

LES ENTREES

Œuf mollet pané, espuma d'asperge, oignons nouveaux rôtis 10
Velouté Dubarry, crémeux de jaune d'œuf, croûtons dorés 9
Pressé de foie gras de canard, chutney de fraises rhubarbe 14
Tartare de saumon à l'aneth et agrumes 12
Six ou douze escargots de Bourgogne au beurre persillé 10/19
Terrine Ferrandaise, perles de vinaigre de Banyuls 9

LES PLATS

Carré d'agneau, mousseline de carotte au cumin,
jus de viande 24
Dorade royale, caviar d'aubergine, asperges glacées à la
cardamome 22
Filet de canard, asperges rôties à la sauge,
mousse d'oignons nouveaux 22
Tartare de bœuf au couteau, noisette et tartuffon,
pommes de terre grenaille 22
Blanquette de veau et son riz pilaf 22

MENU DE LA FERRANDAISE 39 €

Entrée - plat - dessert

Suppléments +4€ : foie gras - carré d'agneau
fromages - omelette norvégienne

LES PLATS A PARTAGER POUR DEUX

Côte de bœuf BIO ≈ 1kg 82
Épaule d'agneau confite cuite 8 heures 75

LES PIECES DE VIANDES

L'entrecôte BIO 26
Filet de bœuf BIO 29

Les plats à partager et viandes sont servis avec la garniture de votre choix :

Pommes de terre grenaille
Mousseline de carotte
Caviar d'aubergine

FROMAGES ET DESSERTS

Le plateau de fromages fermiers au lait cru du Puy-de-Dôme 14
« Saint-Nectaire, Fourme de Rochefort Montagne, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert »
Omelette norvégienne flambée au rhum pour deux 24
Cœur coulant chocolat et sa glace 10
Bavaroise fraise - citron vert et sorbet 10
Panna cotta à l'orange sanguine 9
Glaces et sorbets du moment 9

Restaurant La Ferrandaise 8 rue de Vaugirard 75006 Paris

+33 (0) 1 43 26 36 36 - www.laferrandaise.com

Maître Restaurateur

