



La ferrandaise



Maitre Restaurateur

Entrées



Oeuf **bio** mimosa 7€

Gaspacho de tomates **bio** 10€

Tomate **bio** mozzarella, vinaigrette au basilic 10€

Terrine Ferrandaise, poivrons, cornichons et petits oignons au vinaigre 8€

Caviar d'aubergines à la tomates confites, ricotta et jambon d'Auvergne 10€

Rillettes de raie à la crème de mascarpone et citron vert 12€

Sardines marinées au citron 12€

Foie gras de canard maison avec son toast 14€

Plats



Poulet **bio**, sauce estragon, haricots verts et pois gourmand **bio** 17€

Tête de veau, sauce gribiche, pomme vapeur 16€ cervelle +2€

Burger au bœuf **bio**, pommes mitrailles 17€

La traditionnelle Blanquette de veau, riz pilaf 22€

Côte de cochon **bio**, sauce échalotes, purée maison 18€

Côte de veau **bio**, sauce crème aux champignons, ratatouille 26€

Entrecôte **bio** 300gr, sauce poivre, grenailles persillées 26€

Espadon, fenouil confit à l'orange 18€

L'assiette végan 18€

Desserts



Riz au lait, coulis de fraise 8€

Crèmeux citron et fraises **bio** 10€

Crème de chocolat 9€

Coulant chocolat noir 64% cœur blanc citronné 9€

Salade de fruits **bio** de saison 10€

Sorbet maison : fraise, cerise noire, framboise 9€

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

Saint-Nectaire, Fourme de Rochefort Montagne, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert

*Bleu de Laqueuille au lait de Ferrandaise **bio** » + 2€*

**Tous nos plats peuvent être EMPORTER ou en LIVRAISON avec
l'appli « PUYP », nouveau et 100% français à nos horaires
d'ouverture - www.laferrandaise.com**

