



La ferrandaise



Février-Mars

Entrées

Tartare de Bar et pomelos, crème de cresson
Coquille St-Jacques farcie à la bretonne + 3 €
Feuilleté d'escargots en persillade, purée, vinaigrette de betterave et rutabagas en brunoise
Pressé de chevreuil confit et foie gras, crème d'épinards
Velouté de courges spaghettis, crème de raifort et croûton aillé
Ravioles de crevettes et poireaux liés au chèvre frais
Rémoulade aux deux céleris, fine gelée de crabe et copeaux de parmesan

Plats

Pavé de Foie de Veau, pommes grenailles aux épinards
Epaule d'agneau confite au vin rouge et basilic, polenta croustillante
Paleron de bœuf caramélisé, légumes oubliés
Filet de Rascasse au court-bouillon safrané, fenouil et pommes vapeur au curcuma
St-Jacques rôties, épeautre aux fruits secs

Viandes Ferrandaises :

Blanquette de veau de lait, riz basmati +4€
Pièce de veau de lait rôtie, purée de brocolis et noix de pécan + 6 €

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

Desserts

Mille-feuille, crème légère au praliné, éclats de nougatine et glace café
Fine tarte aux pommes, compotée de coing, glace vanille
Clémentines liées au jus, Bread and butter pudding caramélisé, glace pain d'épices
Pavé aux marrons, glace pistache
Soufflé au chocolat et Grand Marnier
Onctueux au chocolat 70% et ivoire, palet d'orange aux épices
Ananas et pommes Grannys mi-confites à la Manzana, glace caramel

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 32 €

Menu dégustation 6 plats 44 €

Midi : L'Assiette avec entrée, plat, dessert 15 €