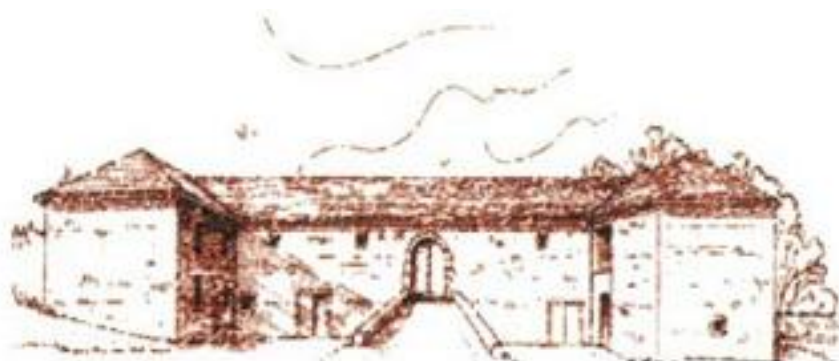


*Les menus de
La Ferme de Lavée*



MENU « BUFFET DE LA FERME » 19€

1 assiette d'entrée au choix du buffet



Plat chaud du jour servi à table
(Viande accompagnée
d'un légume vert et d'un féculent)



1 assiette de fromage sec au choix du buffet

Ou

1 fromage blanc du buffet



1 dessert au choix du buffet



MENU « ENFANT » 11.20€

Assiette de charcuterie

Ou

Assiette du buffet des entrées
(si disponible)



Steak haché - Frites



Mars glacé

Ou

Salade de fruits

MENU « DE LA FERME »

2 plats 23.50 €

Kir cassis ou jus d'orange et sa verrine du moment



Assiette de charcuterie « de la Ferme »

Jambonnette « maison » - Terrine de campagne « maison »

Tranche de seigle et Jambon cru accompagnée de salade mélangée

Ou

Salade Yssingelaise

Salade verte à la Fourme des Monts Yssingelais - pommes de terre tiède
et lentilles vertes du Puy

Ou

Buffet des entrées (1 assortiment au choix)



Suprême de pintade rôti dans son jus
et ses légumes de saison

Ou

Carré de veau « des Monts du Velay » jus forestier
et ses légumes de saison

Ou

Poisson du marché
et ses légumes de saison



Fromage blanc ou fromage sec



Tarte tatin tiède, glace vanille
et coulis de framboises

Ou

Omelette Norvégienne et
Verrine de tiramisu aux fruits rouges

Ou

Buffet de desserts
(1 dessert au choix)



Café

MENU FORMULE TOUT COMPRIS

2 plats 25.00 €

Kir cassis ou jus d'orange et sa verrine du moment



Assiette de charcuterie « de la Ferme »

Jambonnette « maison » - Terrine de campagne « maison »

Tranche de seigle et Jambon cru accompagnée de salade mélangée

Ou

Salade Yssingelaise

Salade verte à la Fourme des Monts Yssingelais - pommes de terre tiède
et lentilles vertes du Puy

Ou

Buffet des entrées (1 assortiment au choix)



Suprême de pintade rôti dans son jus
et ses légumes de saison

Ou

Carré de veau « des Monts du Velay » jus forestier
et ses légumes de saison

Ou

Poisson du marché
et ses légumes de saison



Fromage blanc ou fromage sec



Tarte tatin tiède, glace vanille
et coulis de framboises

Ou

Omelette Norvégienne et
Verrine de tiramisu aux fruits rouges

Ou

Buffet de desserts
(1 dessert au choix)



Café



1 bouteille pour 4 vin rouge « Les Terrasses » Ardèche

MENU « DES SUCS »

2 plats 29.80 €

Kir « de la ferme » et ses mises en bouche



Salade aux St Jacques tièdes, saumon fumé et grosses crevettes

Ou

Terrine de Foie Gras « maison », toasts aux figues et
salade de jeunes pousses à la vinaigrette balsamique



Faux filet de bœuf rôti au four
et ses légumes de saison

Ou

Fondant de veau « des Monts du Velay » sauce aux cèpes
et ses légumes de saison

Ou

Poisson du marché
et ses légumes de saison



Fromage blanc ou fromage sec



Tarte tatin tiède, glace vanille
et coulis de framboises

Ou

Omelette Norvégienne et salade de fruits

Ou

Tiramisu aux fruits (selon saison) en verrine
et croquant au chocolat



Café

Les menus « de la Ferme » et « des Sucs » sont disponibles uniquement sur réservation pour un groupe supérieur à 15 personnes. Les plats devront être déterminés à l'avance et seront les mêmes pour chaque personne.



Vous souhaitez prendre 3 plats. Nous vous proposons :

- Saumon à l'oseille (supplément de 4.50€)
- Dos de cabillaud gratiné (supplément de 6.50€)
- Lotte à la crème de poireaux (supplément de 9€)



Vous fêtez votre anniversaire. Voici notre choix d'entremets décorés, présentés à table avec « sa bougie artificielle »:

- Forêt Noire
- Entremet aux fruits (au choix)

Une part de gâteau sera ajoutée à l'assiette de dessert prévue dans le menu choisi (supplément de 3€).

Vous avez la possibilité d'amener des bouteilles de champagne (droit de bouchon = 6€ par bouteille)

L'heure de départ se fera au plus tard à 18h00, au-delà toute heure commencée sera facturée 50€.

LES VINS DE LA FERME

NOS VINS BLANCS :

Vin de Pays d'oc :

Viognier « Maison Delas » 14€

Chardonnay

« Domaine Longueroc » 18€

Alsace :

Gervetztraminer

«Domaine Fleischer» 18€

Bourgogne :

Aligoté « Maison Louis Jadot » 17€

Saint Véran « Maison Louis Jadot » 25€

Val de Loire :

Muscadet sur Lie

« Maison Guy Saget » 14€

NOS VINS ROSES :

Vin de Pays :

Vin des coteaux de l'Ardèche

« Les Terrasses » 10€

Provence :

Côtes de Provence « Domaine de la Croix »

16€ (50cl) 21€ (75cl)

Bordeaux :

Bordeaux rosé « Château Lalande Meric » 15€

Vallée du Rhône :

Côtes du Rhône Saint Esprit « Maison Delas » 15€

Tavel « Château de Trinquevedel » 19€

NOS VINS ROUGES :

Vin de pays :

Vin des Coteaux de l'Ardèche

« Les Terrasses » 10€

Beaujolais :

Brouilly « Domaine Rolland » 22€

Bordeaux :

Premier Côte de Bordeaux « Château Anniche »

9.80€ (37.5cl) 12€ (50 cl) 15€ (75cl)

Bourgogne :

Coteaux Bourguignon « Maison Louis Jadot »

12€ (37.5cl) 18€ (75cl)

Val de Loire :

St Nicolas de Bourgueil

« Domaine de la Cabernelle » 18€

Vallée du Rhône :

Côtes du Rhône carte réserve de Rasteau

« Ortas » 7.80€ (37.5cl) 12€ (75cl)

Rasteau villages « tradition » « Ortas »

10.80€ (37.5cl) 18€ (75cl)

NOS PICHETS :

Rouge : Côte du Rhône « Ortas »

Rosé - Blanc : Vin de Pays de Gard

1 L : 8.50€

1/2 L : 4.80€

1/4 L : 2.80€

CHAMPAGNE - CREMANT :

Champagne Massé 45€

Crémant de Touraine 25 €