

La Ferme de l'Angle



En 1932,

Anaïs et Blaise Legay, alors crémiers au Mont-Dore, achètent le Domaine de l'Angle avec son buron. Ils deviennent paysans, élèvent des Ferrandaises et transforment le lait. Ils élaborent alors le procédé de fabrication du fromage blanc battu, moulé en forme de cò ur. Par la suite, et répondant aux attentes des randonneurs, Anaïs et Blaise se mettent à proposer des goûters, puis des casse-croûtes à la ferme. C'est ainsi que né l'auberge de la Ferme de l'Angle, l'une des premières fermes proposant de l'accueil et de la restauration. Et le fromage blanc en forme de cò ur, se voit nappé de crème fraîche et servi sur table à l'auberge.

Les générations se suivent et travaillent conjointement, chacun apporte son savoir faire, ses idées, son courage d'innover. Bernadette et Pierre développent l'auberge telle qu'on la connaît aujourd'hui avec la construction de la salle en 1971 et de la cuisine en 1991. Maryse et Jean-François, s'attachent à conserver une production de lait de qualité, à réintégrer la race autochtone oubliée du Puy-de-Dôme, la Ferrandaise; à perpétuer les recettes familiales, en proposer de nouvelles, ainsi que rénover et mettre aux normes les bâtiments.

Dés lors et suite à tout ce travail accompli, Alexandra et Virginie, à leur tour, ont pu réaliser leur projet de valoriser le lait de la ferme et revenir à de la vente directe, comme le faisaient leurs arrière-grand parents. Elles sont attachées à pérenniser à la fois ce patrimoine familial, le savoir-faire de leurs anciens et notre patrimoine à tous avec la race Ferrandaise.

La Ferme de l'Angle reste une ferme à taille humaine, vous pouvez retrouver dans nos produits, le soin apporté à l'élevage de nos vaches dans le respect de leur bien-être et de l'environnement.

NOS SPECIALITES

sur réservation 1 jour avant



Potée

Auvergnate í í ..í ..í .í í .í í í ..

15,50

p

(mardi et jeudi midi)

Bouillon en entrée; puis:choux, pomme de terre, petit salé
(boucherie Bertrand à Bagnols, porc des Combrailles)



Pommes de terre Truffadées

(mercredi, samedi et dimanche midi)

Pommes de terre cuites dans la crème fraîche de
notre ferme et gratinées au four avec du Cantal.

A ne pas confondre avec la «Truffade»!

- avec salade verte í í í í í í í ..í í í í ..**9,50 p**

- avec salade verte et jambon sec í í í í í ...**15,00 p**

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

CASSE-CROUTE AUVERGNAT

Assiette de charcuterie
Omelette aux pommes de terre
Salade verte
Cò ur à la crème
(boisson non comprise)

15,00 ₮

ASSIETTE DU BERGER

Salade verte, jambonneau, crudité,
Pommes de terre à la poêle, 2 ò ufs au plat et fromage

13,50 ₮

La composition de nos plats n'est pas modifiable; merci.

LA CARTE

Plats chauds

- ☰ Soupe aux choux í í í í í .í í í í í í í í í í í ... **4,10**
p
- ☰ Potage de légumes í í í í í í ..í í í í í í í í í í ... **4,10**
p
- ☰ Pounti sauce au mielí í í í í .í í í í í í í í í í í **5,90**
p
(terrines de porc avec épinards (ou blette), estragon, et pruneaux)
- ☰ Omelette au jambon secí í í í í í í í í í í í í í í .í **5,90**
p
- ☰ Omelette aux pommes de terre í í í í í í í í í í í í í **5,10**
p

Fromages de notre région:í í í í í í í í í í í í í í í **6,00 p**
 Fourme de Rochefort d'Anthony Chassagne, Saint-Nectaire de Pascal Turreix, Mareuilh de la famille Ondet, Bleu de Laqueuille et Cantal entre deux.

Plats froids

- Assiette de charcuterie (jambon sec, saucisson, terrine)í . **6,90 p**
- Saucisson secí í í í .í í í í í í í í í í í í í í í ...í **5,10 p**
- Jambon sec í í í í í í í í í í í í í í .í í í í í í í í . **5,90 p**
- Terrine auvergnate í í í í í í í í í í í í í í í ...í í **5,10 p**

☞ Salade verte í í í í í í í í í í í í í í í ..í í .í . **3,20**
þ

Nos plats ne sont pas garnis.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

NOS DESSERTS MAISON

☞ Cò ur à la crème (fromage blanc battu et crème fraîche)í í í .í . **3,00**
þ

Supplément confiture ou mielí í í í í í í í í í í í ..**0,50 þ**

☞ Crêpe í í í í ..í í í í í í í í í í í í í í í í í í **4,00**
þ

(Parfum au choix: sucre, miel, chocolat ou confiture)

☞ Dessert du jour í í í í í í í í í í í í í í í ..í **5,00**
þ

☞ Biscuit de Savoie myrtille í í í í í í í í í í ..í í í **5,00**
þ

☞ Biscuit de Savoie chantilly í í í í í í í í í í ..í í ... **5,00**
þ

☞ Coupe de crème chantilly í í í í í í í í í ..í í í í . **2,80**
þ

- ☞ Biscuit de Savoie í í í í ..í í í í í í í í í í .. **3,20**
þ
- Meringue chantilly í í í í í í í í í í í í í í í í ... **5,00 þ**
- ☞ Supplément chantilly í í í í í í í í í í í í í í í í .í . **1,00**
þ
(à rajouter sur un dessert)

PRIX NETS ó SERVICE COMPRIS