

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 cœur. 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 naît 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 cœur, 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'attellent 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.

LUNDI

Formule du Berger 18 €



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



☞ Dessert au choix

Casse Croûte Auvergnat 18 €

Assortiment de charcuteries

☞ ou Soupe du moment



☞ Omelette pomme de terre et salade verte



☞ Dessert au choix



Couvert supplémentaire, à partir de 3 ans: 6,00 €

Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

MARDI et JEUDI

Menu Potée Auvergnate 20 €

☰ Bouillon



☰ Potée Auvergnate

Choux, pomme de terre, petit salé
(boucherie Bertrand à Bagnols, porc des Combrailles)



Dessert au choix

Formule du Berger 18 €



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



☰ Dessert au choix

Le p'tit montagnard 13 €

pour les enfants de 7 à 11 ans



Selon les jours: 1/2 pomme de terre
Truffadée
ou 1/2 Potée Auvergnate



Dessert au choix



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

Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

MERCREDI, SAMEDI et DIMANCHE

Formule à 20 €

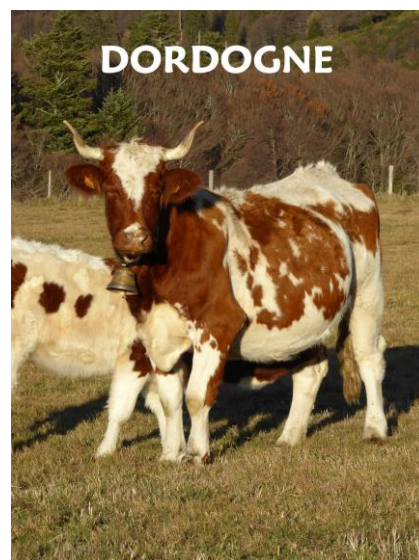
Jambon sec,
☞ pommes de terre Truffadées
et salade verte
☞
Dessert au choix

Menu à 25 €

Terrine Auvergnate
☞ ou Pounti
☞ ou Soupe du moment
☞
Jambon sec, salade verte et
☞ pommes de terre Truffadées
☞
Dessert au choix

Casse Croûte Auvergnat 18 €

Assortiment de charcuteries
☞ ou Soupe du moment
☞
☞ Omelette pommes de terre et salade verte
☞
☞ Dessert au choix



Que sont nos Pommes de terre Truffadées?

C'est une recette de ma grand-mère: nous faisons cuire des pommes de terre dans la crème fraîche de notre ferme, puis nous les gratinons au four avec du Cantal.

A ne pas confondre avec la «Truffade»!

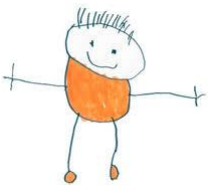
Boissons non comprises. Prix nets, service compris.

LES DESSERTS

- ☞ Cœur à la crème (fromage blanc battu et crème fraîche) nature, confiture ou miel
- ☞ Crêpe sucre, miel, chocolat ou confiture
- ☞ Dessert du jour
- ☞ Biscuit de Savoie nature, myrtille ou chantilly
- ☞ Coupe de crème chantilly
- Meringue chantilly
- ☞ Supplément chantilly (à rajouter sur un dessert)..... 1,00 €

Plateau de fromages de notre région:..... 5,00 €

Fourme de Rochefort d'Anthony Chassagne, Saint-Nectaire du GAEC du Burandou, Mareuilh de la famille Ondet, Bleu de Laqueuille et Cantal entre deux.



Le p'tit paysan 7
Pour les enfants jusqu'à 6 ans



€

- ☞ Pomme de terre à la crème, jambon et saucisson secs.
ou
- ☞ Mini Potée Auvergnate (mardi et jeudi)

△



Dessert au choix: crêpe, glace ou fromage blanc.

Boissons non comprises. Prix nets, service compris.