



La Ferme de mon Père

RESTAURANT · WINE BAR

MENU



LE POTAGER

- Cœurs de salade, tagliatelles de légumes,
sauce bagna cauda (contient de l'anchois) €14/€19
- Artichaut vinaigrette, émietté de crabe,
Parmesan, huile de persil €26
- Velouté de topinambours, chantilly de truffe noire
et chips de topi €33
- Soupe à l'oignon, croûtons gratinés au Beaufort €17
- Betterave rouge vieux balsamic,
fromage frais et cressonnette €19

LES CLASSIQUES DE LA FERME



- Risotto truffe noire, vieux Parmesan
et champignons de Paris €27/€36
- Cuisses de grenouilles, parfum de réglisse €29
- Terrine de foie gras cuit en cocotte,
poivre du Cambodge €34
- Poulpe fondant à la plancha,
embeurrée de choux verts €25
- Paté croûte au foie gras selon la tradition €28



LE VIVIER

ACCOMPAGNÉ DE PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES ET COCOTTE DE LÉGUMES

- Sole entière façon meunière, persil, citron €42
- Omble chevalier en croûte de sel de sapin €36
- Homard bleu à la planche,
beurre à la suage €58

LE BOEUF



ACCOMPAGNÉ DE PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES ET COCOTTE DE LÉGUMES

- Entrecôte sélectionnée et maturée
par Hendrick Dierendonck, panais rôtie entier €48
- Filet de bœuf de race Simmenthal sélectionné
et maturé par Hendrick Dierendonck €38
- Bavette d'aloiau 100% Wagyu 9+, Blackmore Australie €49

LES TARTARES

VIANDES FRANÇAISES TRAVAILLÉES À LA MINUTE,
FRITES OU POTATO WEDGES MAISON ET SALADE

- Tartare classique €21/€30
- Tartare savoyard (Tomme, noix, truffe noire) €26/€35
- Tartare transalpin (pesto, Parmesan, roquette)..... €23/€32



L'ÉTABLE

ACCOMPAGNÉ DE PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES ET COCOTTE DE LÉGUMES

- Pluma de cochon ibérique, salade frisée au lard €34
- Boudin de Anne Rozès, compotée de pommes
à la rhubarbe et beurre salé €29
- Ris de veau croustillants, salsifis et jus de truffe €39
- Suprême de volaille doré sur la peau,
morilles au vin jaune du Jura €36

MENU PARTAGE

- Velouté de topi / paté croûte et artichaut/poulpe
et bœufs / gaufres & sorbets..... Prix/pers. €85

LA LAITERIE

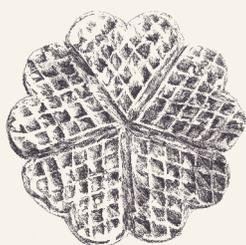


Votre plateau de fromage €15

Fromage blanc

sucré / coulis de myrtilles / miel de sapin €9

Crémet maison, compotée de poires aux speculoos €11



LES DESSERTS TRADITIONNELS DE LA FERME

Œufs à la neige, vanille Bourbon €14

Gaufres minute, chantilly et sauce chocolat €14

Tarte au chocolat hyper légère €14

Pavlova aux fruits exotiques, verveine fraîche €14

Tarte au citron meringuée €14

Crumble de fruits rouges à la menthe €14

Glaces et sorbets €10