



*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, émiété 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

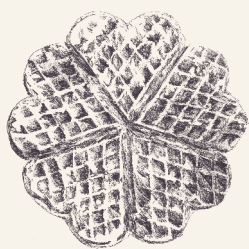
# LA LAITERIE



Votre plateau de fromage ..... €15

Fromage blanc  
sucre / 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