



# La Ferrandaise



## Menu du mois de janvier et février 2018

### Entrées



Consommé de bœuf et sa raviole, enoki et shiitake  
Céleri rémoulade, pommes granny croustillant de pied de cochon, vinaigrette au cidre  
Œuf mimosa aux tourteaux, feuilles de radis et de moutarde  
Pithiviers de caille, crème soubise, sauce madère  
Saint-Jacques rôties au beurre d'herbes dans sa coquille + 2 €  
Foie gras confit à la graisse de canard, toast brioché, chutney de poires + 4 €

### Plats



Carré d'agneau rôtis, légumes racines et pequillos  
Saucisse maison rôtie, crozets de sarrasin au Beaufort  
Poule au pot en ballottine, mousseline de butternut et patate douce  
Merlu sauvage à la plancha, fondue de poireaux, sauce dieppoise

### Viandes Ferrandaise

Blanquette de veau de lait « Ferrandaise », riz pilaf + 4 €  
Pièce de veau de lait « Ferrandaise », carottes à l'estragon + 6 €

**Les légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile de France**

### Desserts



Salade d'agrumes et tamarillo  
Pain perdu, glace topinambour et fèves de tonka caramélisées  
Clémentines rôties aux épices douces, crémeux passion et granalo  
Feuillantine au chocolat, glace chocolat  
Le classique Baba au rhum et ananas  
Fine tarte aux pommes au sirop d'érable

Le plateau de fromages fermiers au lait cru du Puy de Dôme + 4 €  
« SAINT-NECTAIRE, FOURME DE ROCHEFORT MONTAGNE,  
BLEU DE LAQUEUILLE, FOURME D'AMBERT »

**Entrée - Plat - Dessert 37 €**  
**Menu dégustation 6 plats 55 €**  
**Midi : L'Assiette avec entrée, plat, dessert 16 €**

Prix net hors boisson