



La Ferrandaise



Menu du mois

Entrées

Hure de veau et cochon sauce gribiche
Asperges blanches fondantes à la ciboulette, vinaigrette citronnée au chorizo
Salade d'avocat, chair de crabe, gelée de pomelos, croustillant au Sarazin
Œuf bio, carpaccio de courgette, tapenade, pickles et mimolette
Tartare de daurade, quinoa bio, crème de fenouil, huile d'aneth
Pressé de foie gras au naturel, mi gelée fraise rhubarbe + 4 €

Plats

Selle d'agneau braisée aux petits légumes printaniers
Pièce de bœuf, crème de morilles, pommes de terre grenailles et oignon doux des Cévennes
Espadon mariné à la citronnelle et sauce soja, courgettes et aubergines grillées, coulis de poivron rouge vanillé
Filet de lieu jaune, tagliatelles d'asperges vertes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Viandes Ferrandaise

Pièce de veau de lait « Ferrandaise » mousseline de cèleri fondue de poireaux et carottes nouvelles + 6 €
Sauté de veau « Ferrandaise » poivrons et shiitakes, riz basmati + 4 €

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

Desserts

Fraises marinées au vin rouge, vanille et zestes d'agrumes, sorbet yaourt de brebis
Nage d'orange sanguine, crème mascarpone, meringue gingembre, café
Rhubarbe au sirop de cuisson, grenade, coriandre, sablé spéculos
Sponge cake, onctueux vanille, passion
Moelleux au chocolat lacté, noisettes, sauce caramel au beurre salé

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