



# La Ferrandaise



## Menu du mois

### Entrées



Pressé de lapin confit, compotée de tomates à l'origan  
Salade de coco de Paimpol, tomates cerise et anguille fumée  
Billes de melon bio infusées à la verveine, jambon d'Auvergne  
Gaspacho de concombre au fromage de chèvre et œuf bio poché  
Pressé de foie gras, gelée de prunes +4 €

### Plats



Pièce de bœuf origine France, gratin de pomme boulangères au lard paysan  
Filet mignon rôti en cocotte, courgette et poireaux  
Poulet bio d'Auvergne poché, risotto sauce suprême  
Filet de daurade à la plancha, quinoa et poivrons sauce vierge

### Viandes Ferrandaise

Sauté de veau de lait au romarin et tomates +4 €  
Pièce de veau de lait, légumes de saison +6 €

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

### Desserts



Poêlée de prunes au jus lié, sorbet yahourt  
Figue rôtie, sablé breton et glace vanille  
Riz au lait et chocolat blanc, glace passion  
Moelleux au chocolat lacté, caramel au beurre salé  
Sorbet et glace maison

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 boissons

**La Ferrandaise 8, rue de Vaugirard 75006 Paris + 33 (0) 1 43 26 36 36**