



# La Ferrandaise



## Menu du mois

### Entrées



Gaspacho de concombre, crème de brousse à la ciboulette  
Terrine Maison, vinaigrette aux poivrons, crème de raifort  
Tomate farcie aux petits pois et pickles d'oignons rouges, basilic et tapenade  
Billes de melon bio mariné au vin jaune à la coriandre, jeune pousse et jambon d'Auvergne  
Foie gras confit, gelée de prunes et poires, toast brioché + 4 €

### Plats



Travers de cochon confit aux épices, fèves à la tomate  
Pièce de bœuf à la plancha, pommes grenailles persillées et carottes, crème de morilles  
Suprême de pintade rôti à la citronnelle, aubergines grillées et haricots verts  
Cocotte de cabillaud, coco de Paimpol et chorizo, jus de viande

### Viandes Ferrandaise

Sauté de veau de lait, tomate, champignons et romarin, riz basmati + 4 €  
Pièce de veau de lait « Ferrandaise », courgettes et poivrons au paprika + 6 €

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

### Desserts



Comptée de rhubarbe, riz au chocolat blanc  
Minestrone de fruits frais au jus lié, sorbet maison  
Moelleux chocolat noisette, coulis passion et crème chantilly  
Soupe de fraises, gâteau aux olives confites  
Cerises pochées au jus d'agrumes  
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 boisson

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