



La Ferrandaise



Мэтр Ресторатор

Меню месяца 3



акуски 11€

Суп-пюре из цветной капусты, яйцо пашот БИО, с муссом из пармезана и чипсами из ореха
Татаки из маринованной говядины с взбитым кремом из трав и лайма, сезонные овощи
Фирменный мясной рулет Феррандэзс, пирог с копченым беконом
Карпаччо из морских гребешков Сан-Жак с красной свеклой и зеленым я блоком
Фирменная Фуа-Гра нашего ресторана, приготовленная с вином, варенье из груши со специями,
поддается с кусочком домашнего хлеба + 4€

Основные блюда 24€



Говядина, приготовленная по традиционному бургундскому рецепту, с жареным беконом и картофелем этого сезона

Седло барашка средней прожарки в собственном соку,
с приправой из перца чили и маринованного лайма, поддается с пюре из брюквы

Жаренная цесарка, с тушеной капустой и беконом

Рыба дня с маринованной редькой и сельдереем, с соусом из кресс салата и муссом из шафрана

Мясо Феррандэз

Кусочек жаренной молочной телятины с сезонными овощами +6€

Тушеная молочная телятина со сливочным соусом, подается с рисом + 4€

Овощи выращиваются в органическом сельском хозяйстве производителями региона Иль-де- Франс

Десерты 10€



Сабле из лайма, салат из экзотических фруктов, коксовый мусс под соусом из манго

Лимонный пирог с безе из седра, поддается с сорбе из розмарина

Слоенный пирог с шоколадным кремом, свежей хурмой и сорбе из хурмы и тимьяна

Желе из яблока с кусочками яблока карамелизированного с анисом и корицей, легкий ванильный мусс,
крамбол из чая матчи, и мороженое из молока

Кофе +2€ или ассортимент травяного или черного/зеленого чая +4€ для гурманов

Ассорти из фермерских сыров из сырого молока из региона Овернь+ 4 €

« САН-НИКТЭР, ФУРМ ДЭ РОКФОРТ МОНТАНЬ, БЛЁ ДЭЛАКЕЙ, ФУРМ ДАМБЕР

Закуска-Основное блюдо–Десерт 37 € Дегустационное меню состоящее из 6 блюд 65 €

Цена указывается без учёта напитков