
RESTAURANT FERME-ASILE

MENU DE LA FETE DES MERES

Menu à 77 chf

Tataki de saumon « label rouge » au soja et duo de graines de sésames légèrement relevé au wasabi, wakame et coriandre fraîche.

ou

Terrine de foie gras maison à la Petite Arvine accompagnée de son chutney maison et pain artisanal.

ou

Carpaccio de bœuf à la feta, pesto de roquette, brisures de noix, pickles d'oignon rouge, sauce soja miel à la moutarde à l'ancienne



Pavé d'omble chevalier accompagné de sa poêlée de côtes de bettes au beurre, crème d'ail et quinoa bi-coloire.

ou

Magret de canard sur sa mousseline de carottes au romarin, pommes de terre grenaille et poivrons rouges rôtis. Jus de volaille au thym.

ou

Burger «Le Berger» : Chèvre de Grimisuat / galette de pommes de terre croustillante / légumes grillés / roquette / cerneaux de noix / pesto de basilic / tomate
Accompagné de frites et sauce tartare.

ou

Quasi de veau « *basse température* » servi avec son croustillant de lard fumé, risotto onctueux au basilic, tomates séchées et tuile de Grana Padano.



Fondant au chocolat au cœur de caramel beurre salé et sa glace artisanale Palet Breton.

ou

Notre « Traditionnel » Nougat glacé maison et fruits rouges.

ou

Verrine gourmande à la fraise, compotée de rhubarbe, mousse mascarpone au spéculoos et meringue maison.

Damien Gourdon & Romain Robreteau

Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

