



Les Salons de la Ferme aux Oies

RESTAURANT • TRAITEUR

Semaine du 31 mai au 3 juin

Plat 10€50 entrée – plat ou plat – dessert 12€50
entrée – plat – dessert 14€50



LUNDI 31 MAI

Emincé de choux chinois aux lardons fumés, œuf mollet et croûtons aillés, vinaigrette au soja

*Filet de cabillaud poché, velouté Dubarry aux harengs fumés, jeunes carottes et gros plombs
Araignée de porc fermier grillé, fine ratatouille, jus à l'estragon*

Brownie au chocolat

MARDI 1^{ER} JUIN

Assiette de taboulé aux concombres, poivrons doux et raisins secs

*Filet de lieu poêlé aux courgettes et poivrons sautés, pesto de basilic
Araignée de porc fermier grillé, fine ratatouille, jus à l'estragon*

Œuf au lait

MERCREDI 2 JUIN

Chèvre rôti sur toast, salade de mâche et jambon Serrano, vinaigrette au balsamique

*Filet de lieu poêlé aux courgettes et poivrons sautés, pesto de basilic
Poulet noir fermier « Label Rouge » rôti façon basquaise, riz créole aux oignons confits*

Crème brûlée à la noix de coco

JEUDI 3 JUIN

Avocat macédoine et saumon poché, œuf dur et mayonnaise

Aile de raie poêlée aux câpres, pomme vapeur

Poulet noir fermier « Label Rouge » rôti façon basquaise, riz créole aux oignons confits

Ananas