

**Les entrées froides à 26 € :**

- **Le foie gras d'oie au porto**  
confit d'ailles, toast chaud et fleur de sel.
- **Le maki de céleri rave**  
farci d'un tian de légumes de saison et herbes du jardin.
- **Le perdreau**  
en ballottine, chou vert, boulgour automnal, crème de butternut à l'orange.
- **Le carpaccio de St-Jacques et jambon d'Ardenne,**  
sommités de choux fleurs, mangue et passion.

**Les entrées chaudes à 28 € :**

- **Le filet de pigeonneau**  
sauce madère, mousseline de céleri rave braisé, croquant parmesan.
- **Le ris de veau braisé**  
purée d'ail confit, copeaux de parmesan, jus brun.
- **Le bar de ligne**  
sauce au vin rouge, fettuccini au safran et truffes, moules et seiches au chorizo.
- **La noix de Saint Jacques Bretonne**  
crémeux de châtaignes, croquant noisettes, émulsion de persil.

**Une petite création glacée vous sera servie entre les deux services.**

- **La violette**  
servie en pause sorbet.

**Les plats principaux à 32 € :**

- **Le filet pur de vache Limousine,**  
mousseline de fèves, foie gras de canard, sauce Bordelaise.
- **Le filet de biche**  
en croûte de fruits secs, sauce grand-mère, crumble de noix, garnitures de chasse, pomme « Amandine ».
- **Noisette d'agneau en croûte de cèpes**  
jus au thym, crème de celeri, girolles, fine purée à l'huile de truffe.
- **Les 2 solettes cuites meunières**  
beurre noisette persillé et citronné, crevettes et plates de Florenville poêlées.

**Les fromages à 15 € :**

- **Le chariot de fromages.**

**Les desserts à 12€ :**

Merci de choisir votre dessert lors de la prise de commande.

- **Le parfait glacé aux noisettes**  
selon l'Auberge de la Ferme.
- **C'est de la patate!**  
gâteau tiède de pomme de terre « signature », nage aux baies de timut et cardamome, crème mascarpone vanille bourbon. (Recette de la page 221 du livre « Pomme de Terre »).
- **Le tou'choco,**  
quenelles de chocolat 76% Equateur, moelleux chaud au chocolat 70% Kenya, crème glacée chocolat, caramel au beurre salé, crumble de cacao.
- **Le café ou thé gourmand,**  
assortiment de mini-desserts du moment.

**Menu Dégustation: 75 €**

**Le perdreau**  
en ballottine, chou vert, boulgour automnal, crème de butternut à l'orange.

**Le bar de ligne**  
sauce au vin rouge, fettuccini au safran et truffes, moules et seiches au chorizo.

**La noix de Saint Jacques Bretonne**  
crémeux de châtaignes, croquant noisettes, émulsion de persil.

**La violette**  
servie en pause sorbet.

**Le filet de biche**  
en croûte de fruits secs, sauce grand-mère, crumble de noix, garnitures de chasse, pomme « Amandine ».

**Le brie aux truffes  
servi chaud  
ou  
Le pré dessert  
du jour.**

**Le parfait glacé aux noisettes**  
selon l'Auberge de la Ferme.

**Nous vous proposons aussi chaque jour un menu 3 services à 39€/pers.**

**ou**

**Le menu du jour 4 services à 48€/pers.**

**Pour les enfants, nous proposons aussi un petit menu 2 services à 15 €**

**Menu Plaisirs de l'Auberge : 60 € \***

\*Supp. 10 € avec le brio aux truffes servi chaud

**Le carpaccio de St-Jacques et jambon d'Ardenne,**  
sommités de choux fleurs, mangue et passion.

**Le filet de pigeonneau**  
sauce madère, mousseline de céleri rave braisé, croquant parmesan.

**La violette**  
servie en pause sorbet.

**Le filet pur de vache Limousine,**  
mousseline de fèves, foie gras de canard, sauce Bordelaise.

**Le tou'choco,**  
quenelles de chocolat 76% Equateur, moelleux chaud au chocolat 70% Kenya, crème glacée chocolat, caramel au beurre salé, crumble de cacao