

TABLE D'HÔTES DE LA FERME



Nos menus gourmands sont élaborés en fonction des saisons, du jardin, des inspirations & de Vous.
Notre menu unique composé de plusieurs mets copieux à partager en toute convivialité.
Voici quelques exemples de plats pour vous aiguïser l'appétit !

CUISINE ECO RESPONSABLE
(bio, locale & du jardin)

27 €
par personne
hors boissons
Enfant de -12 ans: 12€

Tout est fait maison, sauf ce
que certains copains paysans
font mieux que nous !
Nico & Hugo n'ont qu'une
envie:
c'est de vous régaler
avec les produits du jardin.

Une occasion particulière ou
un menu à personnaliser ?
On en discute avec plaisir :)

Entrées

Beignets de consoude fraîche
Salade "Nico" à la sauce sauvage de sureau noir
Gaspacho de courgette & Feda de Chastanet

Plats

Cuisses de poulet marinés à la liqueur de merisier
Pommes de terres croustillantes au paprika
Légumes croquants & Pesto sauvage
Délice cru au chou rouge façon "Kaisy"

Tajine aux caillettes cévenoles
Rougail ardéchois aux tomates du jardin
Escalivade colorée aux noisettes torréfiées
Salades de radis & concombre, sauce au yaourt de brebis
& à l'aneth

Desserts

souvent accompagnés de glace paysanne de Rocles

Carotte cake del Nico
Crumble de fruits à la cacahuète & au coulis de raisins du
jardin
Gâteau de courgette chocolat noir

