

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 aiguiser 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

Cuisse de poulet marinés à la liqueur de merisier

Pommes de terres croustillantes au paprika

Légumes croquants & Pesto sauvage

Délice cru au choux 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