



I Piattini de La Ferme

I Piattini

Tartare de veau du Domaine, tome, vuletta, citron confit et Nepita <i>Veal tartar from the Domaine, ewe cheese, pork cheek, lemon and Nepita</i>	10€
Betterave en vinaigrette, chanterelles et noix <i>Beetroot in vinaigrette with chanterelles mushroom and nuts</i>	10€
Poêlée de champignons de saison, ail et persil du jardin <i>Seasonal mushrooms, garlic and parsley from the garden</i>	10€
Avocat, émietté d'esquinade et râpé de citron bio <i>Avocado, crumbled spider crab and grated organic lemon</i>	10€
Œuf parfait du poulailler, légumes automnaux, chanterelles et noix <i>Perfect egg from the henhouse, autumn vegetables, chanterelles mushroom and nuts</i>	10€
Ceviche de sérieole crème de fenouil à l'huile d'aneth <i>Yellowtail ceviche, fenel cream and dill oil</i>	10€
Foie gras aux noisettes de Cervione, velours de figue <i>Nuts Foie gras and creamy figue</i>	10€
Velours de Butternut aux agrumes, écume de laurier <i>Creamy butternut soup, bay leaf foam</i>	10€
Risotto Carnaroli de Courge du jardin au Safran et jus de viande <i>Risotto Carnaroli, pumpkin from our garden with saffron and meat juice</i>	10€
Artichaut poivrade, houmous d'artichaut et huile de Nepita <i>Artichokes, houmous and nepita oil</i>	10€
Planche de charcuterie A.O.C. de nos montagnes <i>Charcuterie board from our mountains</i>	34€
Planche de fromages de nos bergers, confiture de figue <i>Sheperd's cheese board and fig jam</i>	16€

I Dolce

Trilogie de desserts <i>Desserts trilogy</i>	16€
---	-----