



LA FERMILLE

# menu. de noël

## Entrées

### Huitres Château d'Oléron

#### N°3 : la douzaine : 11€

- la bourriche de 50 : 42€
- la bourriche de 100 : 80€

#### N°2 : la douzaine 14€

- la bourriche de 50 : 54€
- la bourriche de 100 : 100€

### Foie Gras Maison Chambon

- Ballotin maison de Foie gras mi cuit Sud Ouest : 500g 110€/kg
- Ballotin maison de Foie gras mi cuit Sud ouest : 250g : 125€/kg
- Foie gras mi cuit Sud Ouest en tranche : 130€/kg

### La fermille

- Pâté en croûte festif aux 3 viandes (veau, canard, porc) : 29,90€/kg
- Boudin blanc nature : 18,95€/kg
- Boudin blanc aux morilles : 22,95€/kg
- Boudin blanc truffée : 25,95€/kg

### Cfppa Château chinon

- Truite du Morvan fumée : 15,50€ la plaque de 200g

### L'escargot de paille (Sauvigny les bois)

- Escargot coquilles beurre ail : 20,20€ les 24
- Escargot cuisinés en croûte : 20,20€ les 24
- Escargot en meurette 350g : 20,20€

## Fromages

### Plateau de fromage à partir de 8 pers (80g/pers)

2,50€/la part : selon disponibilité à choisir parmi :

- comté vieux ou doux ou fruité (Eurl les fromages du plateau),
- Morbier
- tommette de vache, nature, fenugrec, cumin ou ail des ours (val osseux)
- fromage frais de vache ou aromatisés (Doreaux),
- bleu bûche (Val d'osseux),
- crottin brebis ou de chèvre (Ferme de Pauline).

**Sur plateau doré décoré.**

## Desserts :

### Pain d'épices Frédéric Guyou (Limon)

- Pain d'épices 22€/kg à la coupe minimum 200G

### Bûches glacées GAEC Des Trèfles (Frasnay Reugny)

- Vanille/sorbet framboises  
5/6 parts 19,95€  
10/12 parts 37,25€
- Chocolat/caramel beurre salé  
5/6 parts 19,95€  
10/12 parts 37,25€
- Citron/sorbet framboise  
5/6 parts 19,95€  
10/12 parts 37,25€

## Plats

Recommandation :  
enfant 100g, adulte 150-180g pour de la viande

### Boeuf : La fermille Gaec Joly, Gaec Fallet, Gaec Maillault, Scea La Limonaise

- Roti filet de bœuf/ tournedos : 45,95/kg
- Roti Faux filet de boeuf : 35,95/kg
- Rumsteack : 27,95€/kg
- Roti tranche : 27,95€/kg
- Roti farci au beurre d'ail persillé : 29,90€/kg
- Roti filet de bœuf en croute à la Wellington : 47,95€/kg
- Viande à fondue 27,95€/kg
- Côte de boeuf 26,95€/kg

### Porc La Fermille EARL de la Chaume (St Benin d'azy)

- Roti orloff 19,95€/kg
- Roti de porc 12,95€/kg
- Filet Mignon de porc 21,95€/kg
- Roti de porc farci champignons forestiers 20,95€/kg
- Roti de porc farci farce fine 17,95€/kg
- Roti de porc farci fruits secs (pruneaux ou fruits secs/abricots) 19,95€/kg

### Agneau La fermille La Petite ferme (Coulanges les nevers)

- Carré d'agneau 32,95€/kg
- Couronne de cotes d'agneau : 32,95€/kg
- Gigot d'agneau, gigot raccourci : 26,95€/kg
- Épaule d'agneau farci (farce fine agneau ou farce fine aux pruneaux/fruits secs ou abricots/fruits secs) 24,95€/kg
- Filet d'agneau sans os en rôti 26,95€/kg

### Veau de lait Laura Mercier (Drui Parigny)

- Roti de veau noix, quasi : 29,95€/kg
- Paupiette de veau orloff : 19,95€
- Paupiette de veau aux champignon forestier : 19,95€
- Paupiette de veau médaillon de foie gras 15% : 38,95€/kg
- Roti de veau épaule orloff : 25,95/kg
- Roti de veau épaule farci farce fine : 25,95€/kg
- Roti de veau épaule farcie farce aux champignons forestiers : 26,95€/kg
- Carré côte de veau : 26,95€/kg si détalonné + 4€/kg

### Volailles : Gaec Cadiot (Challuy)

#### / Du Bio au Naviot (St Pierre le Moutier)

- Chapon : 17,99€/kg / Bio : 20,95€/kg
- Pintade : 13,50€/kg / Bio 15,95/kg
- Dinde : 17,99€/kg / Bio 20,95/kg
- Poularde : 17,99€/kg
- Magret de canard Sud ouest : 25,50€/kg

### Farce (pour vos volailles et autres mets délicats..)

- Farce fine de porc et veau : 18,95€/kg
- Farce fine porc et veau aux champignons forestiers : 24,95€/kg

### Poisson : Cfppa Château Chinon

- Truite fraîche fario du Morvan de 250g, 500g : 20,90€/kg
- Truite fraîche arc en ciel du Morvan : 250g, 500g, 1kg ou 2Kg et plus : 18,75€/kg

### Accompagnements : Maison Dejorges

- Raviolis patates douce châtaigne, Raviolis chèvre saumon épinard, Raviolis champignon huile truffée. Sachet de 250g (2 pers) 6,50€, Sachet de 1kg (8 pers) : 22€
- Tagliatelles fraîches : sachet 300g 3,50€, sachet 1kg : 7€

### Sauces 300g pour 4 personnes : La Fermille

- Sauce forestière : 9,95€/300g
- Sauce poivre vert : 5,95€/300g

à partir du 20 novembre réservation

jusqu'au 18 décembre

(sous réserve de disponibilité)

Prix TTC en euros