



Menu 26 Euros

Boisson non-comprise

La Salade Fermière

(Lit de Mesclun, Gésiers Confits Chauds, Lardons Natures et Fumés)

ou

Les Moules (6) Farcies (Beurre, Ail Persillé) sur Canapé

ou

La Salade Scandinave

(Lit de Mesclun, Saumon Fumé, Queue d'Ecrevisse)

ou

La Cassolette de Moules et Saint-Jacques et sa Crème Safranée

ou

La Soupière en Croûte aux Fruits de Mer

+ 9 Euros

(Filet de Cabillaud, Saint-Jacques, Moules, Champignons)

ou *L'Assiette de Foie Gras sur Toast*

+ 9 Euros

Nous vous informons que le foie gras et le saumon fumé sont des produits préparés par nos soins



La Pièce de Boeuf (180/190 grs / origine VBF) Sauce au Poivre Vert

ou

La Daube de Bœuf (Blason Prestige) accompagnée de ses Linguines

ou

Le Jarret d'Agneau Braisé au Jus de Miel d'Acacia

ou

La Cuisse de Canard Confite au Jus de Romarin

ou

Le Filet de Cabillaud Sauce à la Crème de Basilic

ou

La Daurade Royale au Fenouil Cuite au Four (320-350 grs / poisson d'élevage)

+ 7 Euros

ou *Le Filet de Bœuf (180/190 grs / origine VBF) Façon Rossini (foie gras frais poêlé)*

+ 10 Euros



Le Fromage ou Le Choix des Desserts

Nos Formules (au choix dans le menu 26 Euros hors supplément)

L'entrée et le dessert ou le plat et le dessert

22 Euros

(Toute modification dans les menus entraîne un supplément)

La carafe d'eau est mise à la disposition de la clientèle.

Tous les prix sont nets, TVA incluse (10% alimentaire et boissons non-alcoolisées /// 20% boissons alcoolisées)



Menu 35 €uros

Boisson non-comprise

Les Moules (9) Farcies (Beurre, Ail Persillé) sur Canapé

ou

Les Raviolis de Chèvre et Miel à l'Huile d'Olive et Basilic

ou

L'assiette de Saumon Fumé et ses Toasts

ou

La salade du Périgord

(Lit de Mesclun, Gésiers Confits Chauds, Lardons Natures et Fumés, Foie Gras)

Nous vous informons que le foie gras et le saumon fumé sont des produits préparés par nos soins



La Poêlée de Gambas Grillée Flambée au Cognac

ou

La Daurade Royale au Fenouil Cuite au Four (320-350 grs / poisson d'élevage)

ou

Le Magret de Canard Sauce au Miel Orangé

ou

L'Entrecôte de Bœuf (180/200 grs / origine VBF) Sauce au Poivre Vert ou Bleu d'Auvergne



Le Passage du Berger

(assortiment de fromages secs ou Fromage Blanc Nature)



Le Choix des Desserts

(Toute modification dans les menus entraîne un supplément)

La carafe d'eau est mise à la disposition de la clientèle.

Tous les prix sont nets, TVA incluse (10% alimentaire et boissons non-alcoolisées /// 20% boissons alcoolisées)

Menu Mac'Janets

<i>les Nuggets de Poulet frites et une Glace (2 parfums)</i>	12 €
<i>ou un dessert au choix</i>	+ 2 €

***La Ferme des Janets vous propose également pour vos repas d'évènements
des formules tout compris, merci de nous consulter.***