MENU DU 1ER JANVIER

UNIQUEMENT SUR PLACE

MISES EN BOUCHE

–

RAVIOLE DE FOIE GRAS

CONSOMMÉ & EFFILOCHÉ DE CANARD

SERVI AVEC UN AOP PERNAND VERGELESSES PREMIER CRU « EN CARADEUX » CHAMPY

–

LIEU JAUNE

CRÈME DE PERSIL TUBÉREUX, POUDRE DE PERSIL, ÉMULSION IODÉE AU YUZU

SERVI AVEC UN AOP CHABLIS PREMIER CRU « LES BEAUROYS » LAROCHE

–

TROU NORMAND

GRANITÉ POMME VERTE & CALVADOS HEROUT 12 ANS D'ÂGE

–

FILET DE BŒUF

CROQUETTE DE SPIANATA, AIL NOIR, POMMES PAILLES & VRAI JUS À LA TRUFFE

SERVI AVEC UN AOP MARGAUX « BRIO DE CANTENAC BROWN »

–

FROMAGE – SUPPLÉMENT 7,00 €

MACARON POMME, CIDRE & CAMEMBERT

–

DESSERT

SPHÈRE CHOCOLAT DULCEY, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTE & RIZ SOUFFLÉ

SERVI AVEC UN AOP MUSCAT DE RIVESALTES ARNAUD DE VILLENEUVE DÉLICE

TARIFS

SANS ACCORDS METS / VINS – 65 €

AVEC ACCORDS METS / VINS – 90 €

CONDITIONS DE RESERVATION :

SUR PLACE OU À EMPORTER, NOUS CLÔTURONS LES RÉSERVATIONS
LE VENDREDI 19 DÉCEMBRE

UN ACOMPTE DE 50% VOUS SERA DEMANDÉ.

POUR TOUTE ANNULATION MOINS DE 48H DU REPAS, L'ACOMPTE SERA FACTURÉ.

PAR TÉLÉPHONE AU 02.33.74.20.14 - PAR MAIL À CONTACT@LFDCA.FR

LA FERME DU CHÂTEAU
AGNEAUX

MENUS DES FÊTES

2025 – 2026

VENTE À EMPORTER

UNIQUEMENT LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE

L'APÉRITIF – 9,00 € (5 PIÈCES / PERSONNE)

GOUGÈRE À LA VIEILLE MIMOLETTE D'ISIGNY

BLINIS, SAUMON & MOUSSE YUZU

BRIOCHE, FOIE GRAS & CHUTNEY DE FIGUE

DEMI SAINT-JACQUES PANÉE & CRÉMEUX DE CÉLERI

CROQUE MONSIEUR COMTÉ & TRUFFE

LES SUGGESTIONS À PARTAGER

- FOIE GRAS AU VIN ROUGE & AUX ÉPICES (250 GR – ENVIRON 4 PERSONNES) – **30 €**
- SAUMON GRAVLAX AU SEL FUMÉ (200 GR / ENVIRON 2 PERSONNES) – **16 €**
- SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES VERTS (200GR / ENVIRON 2 PERSONNES) – **18 €**
- CAMEMBERT À LA TRUFFE DE LA MAISON HAUTBOIS (150 GR – 3/4 PERSONNE) – **8 €**

LES ENTRÉES – 12,00 €

- PRESSÉ DE FOIE GRAS AU BŒUF FUMÉ, BRIOCHE & JEUNES POUSSES
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES & GRENADE

LES PLATS – 20,00 €

- BALLOTTINE DE VOLAILLE
MARRONS, MORILLES, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE & SAUCE POULETTE

- PALERON DE BŒUF DE RACE NORMANDE CONFIT AU FOIE GRAS
POMME DAUPHINE À LA TRUFFE & SAUCE PÉRIGOURDINE

- RETOUR DE PÊCHE EN BALLOTTINE & FUMET CRÉMÉ
FARCE FINE DE SAINT-JACQUES AU, COMBAWA, ARANCINI, RISOTTO DE BUTTERNUT

LE DESSERT – 10,00 €

TRILOGIE DE CHOUX – CITRON / NOISETTE, VANILLE / PRALINÉ & CHOCOLAT / CLÉMENTINE

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

MENU DÉGUSTATION 8 PLATS - UNIQUEMENT SUR PLACE

COUPE DE CHAMPAGNE & MISES EN BOUCHE

–

RAVIOLE DE FOIE GRAS

CONSOMMÉ & EFFILOCHÉ DE CANARD

SERVI AVEC UN AOP PERNAND VERGELESSES PREMIER CRU « EN CARADEUX » CHAMPY

–

HOMARD & ANDOUILLE

CROUSTILLANT AU SARRASIN, BISQUE DE HOMARD AU SIPHON

SERVI AVEC UN AOP ALSACE – RIESLING « MEET MARINE »

–

LIEU JAUNE

CRÈME DE PERSIL TUBÉREUX, POUDRE DE PERSIL, ÉMULSION IODÉE AU YUZU

SERVI AVEC UN AOP CHABLIS PREMIER CRU « LES BEAUROYS » LAROCHE

–

TROU NORMAND

GRANITÉ POMME VERTE & CALVADOS HEROUT 12 ANS D'ÂGE

–

FILET DE BOEUF

CROQUETTE DE SPIANATA, AIL NOIR, POMMES PAILLES & VRAI JUS À LA TRUFFE

SERVI AVEC UN AOP MARGAUX « BRIO DE CANTENAC BROWN »

–

FROMAGE

MACARON POMME, CIDRE & CAMEMBERT

–

PRÉ DESSERT

ORANGE, VANILLE & POTIMARRON

SERVI AVEC UN AOP MUSCAT DE RIVESALTES ARNAUD DE VILLENEUVE DÉLICE

–

DESSERT

SPHÈRE CHOCOLAT DULCEY, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTE & RIZ SOUFFLÉ

00H00 : COUPE DE CHAMPAGNE – BONNE ANNÉE !

REPAS CONCERT & SOIRÉE DANSANTE ACCOMPAGNÉS PAR FLORENCE

TARIFS

SANS ACCORDS METS / VINS – 135 €

AVEC ACCORDS METS / VINS – 160 €