

Merci d'avoir choisi la

## *Ferme Auberge de Feuillade.*

Dans un esprit locavore et dans un souci de respect de l'environnement, nous avons une prétention et un souhait....

Notre prétention: faire de la CUISINE



C'est la raison pour laquelle nous produisons les ingrédients qui composent votre menu. Nous utilisons des produits frais provenant de chez nous ou de fermes voisines, cultivés dans le respect des traditions.

Notre souhait: vous procurez du PLAISIR et vous faire passer un bon moment. Nous avons cependant l'humilité de penser que la perfection n'existe pas. Nous accueillerons avec beaucoup d'attention vos remarques et vos suggestions. Bon appétit et bonne journée

Jackie, Sandrine et Gilbert



## *Bienvenue à la Ferme Auberge de Feuillade*

Nous vous remercions d'avoir choisi ce lieu pour passer un agréable moment. Nous allons tout faire pour que celui-ci se réalise.

Dans les menus que nous vous proposons, vous verrez qu'ils sont assez basiques (potage, oeuf, viande de la ferme...).

Nous avons choisi volontairement cette formule car nous vous proposons les produits de notre ferme.

Nous travaillons nos produits du champs à votre assiette, tout est réalisé dans notre cuisine, nous n'utilisons que des produits naturels, une matière première de qualité donne une saveur différente au produit final.

Avant tout nous sommes des paysans!

C'est par amour pour notre terroir nous avons transformés notre savoir faire en cuisine!

Envie de faire découvrir au monde les richesses de notre culture. Nous cultivons nos fruits et légumes ainsi que nous élevons nos viandes.

Le gaspillage ne profite à personne voila pourquoi nous ne proposons pas toutes les viandes en même temps.



## Menu du « jour » 15 €

(du lundi au vendredi sauf jours fériés)

*Potage*  
*Hors d'œuvre*  
*Viande et légumes*  
*Dessert*  
*Vin et café*



Le menu est changé chaque jour du lundi au vendredi, vous n'avez le choix entre plusieurs plats car nous travaillons du produit frais. Nous faisons tout pour que ce repas soit le plus agréable possible.

## Menu « Poule farcie » 29 €

(À réserver 48 h à l'avance)

*Bouillon de poule*  
*Hors d'œuvre suivant saison*  
*Poule farcie et ses légumes*  
*Salade et fromages*  
*Assortiment de pâtisseries*



## Menu « gastronomique » 42 €

(À réserver 24 h à l'avance)

*Potage*  
*Assiette de feuillade*  
*Tartelette aux cèpes*  
*Viande de la ferme et ses légumes*  
*Fromages*  
*Farandole de desserts*



## Menu « Découverte » 27 €

*Potage*  
*Hors d'œuvre de saison*  
*Foie gras ou cou farci*  
*Viande de la ferme (suivant disponibilité)*  
*Salade fromages*  
*Pâtisseries maison*

