



Tables d'hôtes

Exemples de menus

25 rue de la Libération
Hameau de Craches
78660 Prunay en Yvelines

06.09.94.11.74
contact@fermedugenievre.fr
www.fermedugenievre.fr

Apéritif

Kir, graines salées

Entrées

Terrine de saumon, sauce gravlax
Terrine de canard à l'orange
Quiche lorraine, salade
Œufs en meurette
Crème de potiron
Chèvre chaud sur feuilleté, tomate basilic et salade
Feuilleté aux champignons, salade
Sélection de crudités selon saison
Gaspacho andalou

Plats

Lapin aux 2 moutardes et tagliatelles
Suprême de pintade fermière façon tajine et ses légumes
Blanquette de veau à l'ancienne et riz basmati
Filet de canne à l'orange
Magret de canard sauce vinaigre de framboises
Pot au feu de canard
Filet mignon de porc aux baies roses
Roti de porc braisé aux pruneaux et légumes de saison
Dos de cabillaud aux cèpes

Desserts

Tarte citron meringuée
Tarte Tatin et glace vanille
Tarte aux fruits de saison : prunes, abricots, mirabelles, pommes, poires, noix
Mousse au chocolat
Fondant au chocolat et crème anglaise
Crème brûlée
Panna cotta aux fruits rouges du jardin
Crème caramel
Pruneaux au sirop (vanille, miel, cannelle, orange)

Tous nos plats sont confectionnés « maison » à partir de produits frais de saison.
Les boissons sont incluses (vins AOC en bouteille, eaux minérales, café, thé).