

La Ferme Auberge



FORMULES DÉJEUNER

Menu de la Ferme. 25€

Plat & verre de vin ou jus de raisin du domaine.

Menu des Vignes. 33€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert & verre de vin ou jus de raisin du domaine.

Menu de la Baratonne. 42€

Entrée-Plat-Dessert & verre de vin ou jus de raisin du domaine.

Menu des Minots. 16€

Plat & boules de glace & jus de raisin du domaine.

L'APÉRITIF DU VIGNERON

Dégustation des vins des domaines.

A partager ou pas...

Les planches sont servies avec deux verres de vin.

La planche de fromages de la Pastourelle. 26€

Les terrines de la Ferme & variantes. 26€

Houmous à l'huile d'olive & citron du domaine. 22€

Tapenade, la vraie, croûtons de pain grillés. 22€

Anchoïade de légumes. 24€

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes ainsi que les origines des viandes sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.

Entrées

Poireau vinaigrette & oeuf parfait.

Risotto au safran de Saint Eulalie, courges rôties, émulsion au pecorino & chips de jambon cru.

Bruschetta mozzarella, aubergine, roquette & jambon de Parme.

Les plats de la ferme

Gnocchi sarentino maison, gratiné au four.

Paleron de Boeuf, jus corsé au vin du domaine & polenta croustillante.

Saltimbocca de Veau à la sauge, garnitures du moment.

Suggestion

Selon abattage, ramassage, production et des saisons...

Desserts

La mousse au chocolat traditionnelle.

Cannoli Siciliani, ricotta, pistache & orange confite.

Pain perdu de tradition sauce caramel et glace vanille.

Glaces & sorbet : vanille, chocolat, pistache, citron, framboise & abricot romarin.

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes ainsi que les origines des viandes sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.

Les vins des domaines

Domaine de la Baratonne

Blanc, rosé, rouge

Cuvée vintage rouge

75cl 12.5cl

22€ 5€

22€

Domaine du Baguier

Blanc, rosé

Rouge

24€ 5€

35€

Clos Maguise

Blanc, rosé, rouge

Maguise "les bulles"

26€ 7€

35€ 8€

Les Collines

Blanc, rosé, rouge

24€ 5€

Les boissons

Coca - Cola, Fuze Tea, Orangina, Perrier, Tonics 4€

Jus de fruits (Ananas, Tomate, Orange, Pomme...) 5€

Sirops 3€

Eaux 1L (Vittel - San Pelegrino) 6€

Eaux 50cl (Vittel - San Pelegrino) 4€

Les apéritifs classiques (Martini, Suze, Porto...) 5€

Pastis, Ricard 5€

Cocktails (classique, supérieur, premium) 10€ - 12€ - 14€

Spritz du Vigneron (framboise, basilic) 9€

Pietra 8€

Fada (Blonde ou blanche) 7€

Alcool premium 11€

Digestifs (Get 27, Get 31, Limoncello) 8€

Eaux de vie 8€

Café, décaféiné 3€

Thés 5€

Prix nets, service compris.

La liste des allergènes ainsi que les origines des viandes sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.