



A la carte

Les Entrées Froides

Le trio de foie gras maison, l'un poché au vin rouge et à la fleur de sel et l'autre cuit au torchon et farci aux figues, et un aux griottes confit d'oignons et échalotes, toast de pain aux figues et mesclun de saison aux fruits frais 22 €

Notre fameux jambon d'Ardenne découpé en salle sur griffe devant vous, servi avec un petit mesclun aux fruits secs, son chutney aux fruits rouges 16 €

Le petit dôme de confit de « volaille Ardennaise » monté avec un vert de poireaux juste cuit à la vapeur, servi nature en vinaigrette à la framboise et aux herbes du moment 16 €

Le tartare de truite saumonée à l'huile d'olive et jus de citron, son petit gaspacho de tomates, poivrons et concombres marinés, petit mesclun d'été rafraîchissant 19 €

Le rouleau de saumon de fontaine farci à la chaire de homard et mousse de brochet aux fines herbes, dressé minute sur un mesclun relevé assaisonné au citron et à l'huile d'olive, un peu de caviar de truite saumonée par dessus 18 €

Le petit dôme de carpaccio de noix de Saint Jacques marinées et alternées avec de la truite saumonée en tartare, petite émulsion de noix et fine herbes par-dessus, quelques écrevisses et caviar de truite saumonée 28 €

La superposition de poissons de mer monté en dôme, le saumon d'Ecosse en carpaccio, le tout mariné à l'huile de colza et sel de mer allégé en sodium, dressé sur un mesclun de salade de blé et pourpier en vinaigrette 21 €

Le Velouté

Le velouté du jour, petit accompagnement de croûtons cuits au beurre de ferme et fromage râpé 6 €

Les Entrées Chaudes

L'escalope de cœur de ris de veau poêlée au beurre de ferme, émulsion moutardée et petites morilles sautées, des blancs de poireaux en julienne frits à la minute par dessus 24 €

Le foie gras de canard poêlé sur un toast de pain d'épices croquant, petit jus de fruits rouges monté au beurre, quelques blancs de poireaux frits 22 €

Le filet de dorade royale farci à la julienne de poireaux, jus court de crustacés monté au beurre à la minute 24 €

Les filets de sole roulés et farcis à la mousse de brochet et aux fines herbes, petit sabayon aux agrumes pressés et séchés 21 €

Le dos turbot cuit à la vapeur et dressé sur un lit d'épinards, mousseline aux fines herbes, quelques petites grises par-dessus 28 €

La Petite Pause

Les quenelles de sorbets aux agrumes sur une liqueur aux fruits rouges « le Secret de Rochefort » 9 €

La petite liqueur givrée à la poire comme un granité 9 €

Les Plats de Tradition à l'Auberge

Le carré d'agneau cuit au four, légumes printaniers, jus court au thym arrosé de vin blanc, pommes de terre écrasées à la truffe noire émincée 29 €

Le filet de vache Limousine dressé sur un confit d'échalote, réduction de vin de Bordeaux et fond de bœuf légèrement lié, une fine tranche de foie gras de canard d'Upignac poêlée par-dessus 32 €

Le dos de cabillaud royal, cuit à la vapeur, confit d'oignons rouges, beurre blanc réduit au thym, crevettes grises, légumes à la vapeur 28 €

Le filet de veau blanc entrelardé et cuit au four, petit confit d'échalotes et sauce vin rouge monté au beurre de truffe, petit choix de légumes, une escalope de ris de veau poêlée par dessus 28 €

Le filet mignon de porcelet saumuré et frotté à l'ail, croûte de mie de pain et d'herbes fraîches, sauce jus de cuisson nature, pommes de terre de Florenville en robe des champs 24 €

La superposition de Saint-pierre aux poireaux braisés, mousseline au beurre acidulé et pomme de terre nature rissolées 24 €

La cuisse de volaille « Val Dieu » farcie et dressé sur un sauté de légumes à l'huile de noix et quelques pommes de terre « terra nostras » gratiné à la feta 22 €

Les Fromages

Le plateau de créations fromagères et fromages affinés traditionnels selon Jacquy Cange 12 €

Les Desserts

Merci de choisir votre dessert lors de la prise de la commande. Votre dessert au choix pour 10 €

La crêpe normande traditionnelle flambée au vieux calvados

La salade de fruits frais du jour et sa petite quenelle de sorbet minute

La tarte Tatin façon « auberge de la ferme » flambée au vieux calvados et sa quenelle de crème glacée vanille

Le tiramisu parfumé Amaretto, sauce café, petites garnitures Italiennes

Le petit dôme génoise au chocolat blanc son coulis de chocolat noir Dominicain

Le fondant moelleux chaud au chocolat 70% Kenya, sa quenelle de sorbet à la framboise

L'assiette de composition de desserts maison

L'émulsion d'oeuf « Colombus » cuit minute comme un petit gâteau, sa boule de sorbet framboise

Nos menus

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Le temps d'un Menu à la Ferme

Le petit dôme de confit de volaille ardennaise monté avec une feuille de poireaux juste cuite à la vapeur, servi nature en vinaigrette à la framboise et aux herbes du moment ***

L'escalope de cœur de ris de veau poêlée au beurre de ferme, émulsion moutardée et petites morilles sautées, des blancs de poireaux en julienne frits à la minute par dessus ***

Les quenelles de sorbets aux agrumes sur une liqueur aux fruits rouges « le Secret de Rochefort » ***

Le filet de vache Limousine dressé sur un confit d'échalote, réduction de vin de Bordeaux et fond de bœuf légèrement lié, une fine tranche de foie gras de canard d'Upignac poêlée par-dessus ***

La petite mise en bouche sucrée du moment suivi du fameux gâteau chaud et fondant au chocolat 'grand cru' 70% Kenya, coulis de sorbet et framboises en garniture

OU
Le plateau de créations fromagères et fromages affinés traditionnels selon Jacquy Cange

50 €

Nous vous proposons également le menu du jour à 30 €
Pour les enfants, nous proposons un menu 3 services à 15 €

L'Auberge de la Ferme dispose de son propre élevage de bœufs limousins, de porcs en plein air, cervidés et agneaux roux d'Ardenne, c'est pourquoi nous vous recommandons vivement, vous pouvez d'ailleurs visiter la ferme librement ou le parc animalier en petit train si vous le souhaitez !

Le temps d'un menu riche en oméga 3

La superposition de poissons de mer monté en dôme, le saumon d'Ecosse en carpaccio, le tout mariné à l'huile de colza et sel de mer allégé en sodium, dressé sur un mesclun de salade de blé et pourpier en vinaigrette ***

Le dos turbot cuit à la vapeur et dressé sur un lit d'épinards, mousseline aux fines herbes, quelques petites grises par-dessus ***

La petite liqueur givrée à la poire comme un granité ***

La cuisse de volaille de l'élevage « Val Dieu » farcie et dressée sur un sauté de légumes à l'huile de noix et quelques pommes de terre « terra nostras » gratiné à la feta ***

Le plateau de créations fromagères et fromages affinés traditionnels selon Jacquy Cange ***

L'émulsion d'oeuf « Colombus » cuit minute comme un petit gâteau, un concassé de graines de lin en sauce, sa boule de sorbet framboise

60 €

Le temps d'un Menu du Terroir

Notre fameux jambon d'Ardenne découpé en salle sur griffe devant vous, servi avec un petit mesclun aux fruits secs, son chutney aux fruits rouges ***

Le filet d'agneau roux d'Ardenne de notre élevage, cuit au four et déglacé au thym petit gratin Parmentier et légumes du moment ***

Le chariot de fromages frais et affinés ***

La petite mise en bouche sucrée du moment ***

La tarte chaude des demoiselles Tatin accompagnée de glace vanille et fruits du moment

40 €

Le temps d'une grande aventure

Le tartare de truite saumonée à l'huile d'olive et jus de citron, son petit gaspacho de tomates, poivrons et concombres marinés, petit mesclun d'été rafraîchissant ***

Les filets de sole roulés et farcis à la mousse de brochet et aux fines herbes, petit sabayon aux agrumes pressés et séchés ***

Le foie gras de canard poêlé sur un toast de pain d'épices croquant, petit jus de fruits rouges monté au beurre, quelques blancs de poireaux frits ***

La petite pause sorbet aux fruits de saison arrosée de sa petite liqueur ***

Le suprême de volaille farci de la filière « coq des prés » sauce à l'échalote et au vin blanc pommes Duchesse et choix de légumes ***

Le plateau de créations fromagères et fromages affinés traditionnels selon Jacquy Cange ***

La petite création sucrée du jour en guise de pré-dessert ***

L'assiette de gourmandises maison

70 €

