linsensé

Pour l'apéritif :

- **Assiette de coppa aux herbes finement tranché 9€**
- **Assortiment de croquettes au fromage et chorizo 9€**
- **L'assiette d'huîtres 6 pièces 21€**

Notre menu « Linsensé" à 48€

Le bonbon de saumon fumé et crevettes grises,
sauce au curry léger et herbes fraîches
ou
Oeuf fermier cuit basse t°, crémeux de topinambour et
petits croûtons, lard berlgascone
ou
Notre foie gras maison, confit de figues et pain brioché grillé

**La véritable raclette savoyarde de la Petite Ferme, salade aux lardons,
jambon de nos Ardennes, pommes grenaille et son beurre à l'ail**

Tartelette fine aux pommes servie encore tiède, glace à la vanille
ou
L'incontournable moelleux au chocolat, et sa glace du moment
ou
Le nougat glacé artisanal et crème anglaise
ou
La fraîcheur du Colonel (sorbet citron et vodka)
ou
Tiramisu aux fruits rouges et son coulis de framboises

Nos plats à la carte :

- Une entrée au choix du menu (bonbon de saumon, oeuf cuit basse t°, foie gras maison) 15€
- La véritable Raclette savoyarde de la Petite Ferme, salade aux lardons et jambon d'Ardennes 30€
- Croquettes de crevettes maison, jus de crustacés 1 pièce 16€ / 2 pièces 28€
- L'assiette d'huîtres creuses de Bretagne (6 pièces) 21€
- Cœurs d'artichauts gratinés en cassolette, ciboulette fraîchement hachée et feuilles de roquette 18€
- Filet tendre de biche, pommes-airelles, chicon caramélisés et sauce Grand-Veneur 32€
- Filet d'églefin sur un stoemp de poireaux accompagné d'une sauce légèrement fumée 28€
- Le coucou de Malines croustillant, sauce aux champignons et ses croquettes artisanales 26€

Nos Desserts à 8€ :

- Tartelette fine aux pommes servi encore tiède, glace à la vanille
- L'incontournable moelleux au chocolat, et sa glace du moment
- Le nougat glacé artisanal et crème anglaise
- La fraîcheur du colonel (Sorbet citron et vodka)
- Le tiramisu aux fruits rouges et son coulis de framboises
- L'irish, French ou Italiaan coffee (suppl. 2€)