

# LA FERME DE CONDÉ

Ouvert 7/7 de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h

## La Carte du Chef

### Entrées - Starters

- Foie gras de canard «fait Maison» chutney de figues ..... 23 €  
*"Home-made" duck Foie gras, wry chutney*
- Foie gras de canard poêlé au cidre ..... 24 €  
*Pan fried foie gras in cider*
- Tartare de Saint-Jacques et écrevisses aux éclats d'agrumes ..... 18 €  
*Tartare of scallops and crayfish with eclats of citrus fruits*
- Salade folle au homard et noix de Saint-Jacques poêlées ..... 22 €  
*Mixed salad of scallops and lobster*
- Œufs en meurette (sauce au vin) ..... 8 €  
*Eggs poched and served with red wine sauce*

### Plats - Main Courses

- Tournedos "Rossini" ..... 27 €  
*"Rossini" tournedos steak*
- Steak Tartare ..... 19 €  
*Tartare (chopped, raw) steak*
- Côte de bœuf (2 personnes) ..... 43 €  
*Ox coast of beef (for 2 peoples)*
- Ris de veau aux Morilles ..... 28 €  
*Veal sweetbread with Morels mushrooms*
- Carré d'agneau aux herbes de Provence (pour 2 personnes) ..... 44 €  
*Rack of lamb with Provence's herbes*
- Sole meunière, pommes de terre écrasées ..... 28 €  
*Filet of Sole coked sutter with potatoes*

### Desserts

- Café gourmand «Maison» ..... 10 €

Tous nos plats peuvent être accompagnés, au choix : gratin de pomme de terre, pomme écrasée, purée, frites (maison), haricots verts, riz, épinards, tagliatelles, salade.

All our dishes can be accompanied with a choice of gratinated potatoes, mashed potatoes, potato puree, french fries, green beans, rice, spinach, tagliatelles, or salade.



## Menu à 45 Euros

### Entrées - Starters : 12 €

- 1 x 12 huîtres d'Agon Coutainville n°1 ou n°3 (oysters)
- Raviolis au foie gras de canard, sauce aux Morilles  
*Ravioli of foie gras morel mushrooms sauce*
- 12 escargots de Bourgogne au beurre d'ail et persil  
*Dozen snails with garlic butter and chopped parsley*
- Cuisse de grenouilles en persillade  
*Frog's legs with garlic butter and chopped parsley*
- Feuilleté Florentine au homard  
*Flaky pastry with spinach and lobster*

### Plats - Main Courses : 25 €

- Lotte aux morilles  
*Monkfish with morel mushrooms*
- Filet de bœuf, sauce aux cinq poivres  
*Beef fillet with sauce of 5 peppers*
- Carré d'agneau aux herbes de Provence (1 personne)  
*Rack of lamb with Provence's herbes*
- Foie gras poêlé sur lit de rate chaude et son sel de Guérandes  
*Fried duck foie gras on a bed of hot potatoes with Guérandes salt*
- Pavé de Biche avec une poêlée forestière et tomate provençale  
*Roast deer with forest mushrooms and tomatoe provençale*

### Desserts : 8 €

- Coupe Cavaillon : sorbet melon (liqueur de melon) (Melon sorbet)
- Coupe Colonel : sorbet citron vert (vodka) (Lime sorbet)
- Coupe Vigneron : sorbet cassis (marc de bourgogne + crème de cassis)  
*Blackcurrent sorbet*
- Coupe Bounty (Coco sorbet and coconut liqueur)
- Coupe limoncello (Lemon sorbet and limoncello liqueur)
- Assiette de fromages (Cheeses Plate)
- Ananas poêlé au miel (Pineapple fried in honey)



## Menu à 35 Euros

### Entrées - Starters : 8 €

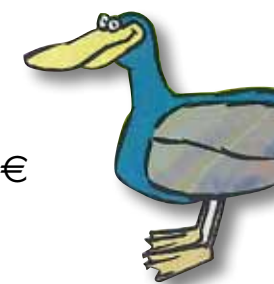
- 1 x 9 huîtres d'Agon Coutainville n°1 ou n°3 (oysters)
- Fricassée d'escargots aux pleurotes (champignons)  
*Fricassed of snails with pleurotes mushrooms*
- 6 escargots de Bourgogne beurre ail et persil  
*6 snails in garlic butter with chopped parsley*
- Salade gourmande du Périgord  
*Salad with foie gras, luck livers and smoked breast of duck*
- Saumon fumé maison par nos soins  
*Home made smoked salmon*
- Œufs cocotte au foie gras de canard et ses mouillettes  
*Eggs "cocotte" with foie gras and soldiers*
- Assiette de l'Ecailler (pince de crabe, crevettes, langoustines, bulots)  
*Plate of the Ecailler (crab, clams, prawns, langoustines, bullots)*
- Tatin de boudin noir aux pommes fruits sur salade  
*Fresh black pudding with apples and salad*

### Plats - Main Courses : 19 €

- Gambas en persillade  
*Gambas with sauce made from chopped parsley and garlic*
- Cuissot de cochon de lait rôti aux herbes  
*Suckling pig roasting with herbes*
- Souris d'agneau à la crème d'ail  
*Lamb knuckle and garlic cream sauce*
- Rognon de veau à la graine de moutarde  
*Veal's kidney with mustard seeds*
- Foie de veau déglacé au vinaigre de framboise  
*Calf liver in raspberry sauce*
- Civet de gibiers (biche et sanglier), purée  
*Civet of game (deer and wild board), mashed potatoes*
- Onglet de bœuf, sauce échalote  
*Steak with shallot sauce*
- Choucroute de la mer sauce champagne  
*See food choucroute with champagne sauce*

### Desserts : 8 €

- Crème brûlée (Burned Cream)
- Profiteroles au chocolat
- Assiette de fromages (Cheeses Plate)
- Tarte tatin et sa crème fraîche
- Paris-Brest
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges  
*Nougat glace and red fruits coulis*
- Délice au chocolat et sa crème anglaise (Chocolat Delice with home made custard)



## Menu à 25 Euros

### Entrées - Starters : 5 €

- 1 x 6 huîtres d'Agon Coutainville n°1 ou n°3 (oysters)
- Terrine de gibiers aux poivres verts, faite maison  
*Terrine of game with green pepper, home made*
- Gratinée aux oignons et ses croûtons  
*Onion soup with grated cheese*
- Sardines au choix, toasts et beurre demi-sel  
*Fresh sardines with toast normandy butter*
- Tarte au Maroilles sur salade  
*Tart of Maroilles cheese with salad*
- Filets de harengs, pommes de terre tièdes  
*Herrings filets with warm potatoes*
- Mousse d'avocat au pamplemousse, miettes de crabe  
*Mouse of avocado with grapefruit and crab meat*

### Plats - Main Courses : 15 €

- Poulet rôti à l'ail, frites  
*Roast chicken with garlic and french fries*
- Tête de veau sauce gribiche  
*Tête de veau, gribiche sauce*
- Cuisse de lapin aux pruneaux (Rabbit with prunes)
- Tagliatelles au saumon ou à la carbonara  
*Tagliatelli with salmon or à la carbonara*
- Brandade de morue, salade  
*Ficherman's pie with salad*
- Véritable andouillette traditionnelle artisanale  
*Genuine traditionnal "andouillette" tripe speciality*
- Moules, frites (Mussels and french fries)
- Pièce de bœuf du boucher, sauces au choix (béarnaise, poivre ou roquefort)  
*Thick beysteam with bearnaise, pepper or roquefort sauce and french fries*

### Desserts : 5 €

- Ile flottante et sa crème anglaise (Flotting island in custard)
- Crème caramel au beurre salé  
*Crème caramel made with salted butter*
- Fromage blanc, coulis de fruits rouges (Fresh white cheese with red fruits)
- Riz au lait (Rice pudding)
- Dessert du jour (Daily dessert)
- Suprême d'agrumes à la marmelade d'oranges  
*Suprême of citrus and marmelade of oranges*
- Coupe de glaces ou sorbets (3 boules)  
*Ice cream or sorbet of choice (3 scoops)*



*Vous pouvez composer votre menu*