



Menus 2023 :
La Ferme de la Montagne
vous propose sa formule "groupes" à 44 €.

MENUS "Liancourt"

✚ Apéritif : Punch « Thaï »
(Rhum, jus d'orange, jus de clémentine, jus d'ananas et sirop de framboise), biscuits apéritifs

✚ Entrées au choix :

- Rillettes de maquereau et ses croûtons
- Salade de gésiers et lardons confits
- Terrine de volaille
- Brick de chèvre sur salade

✚ Plats au choix :

- Carbonade flamande, écrasé de pommes de terre
- Poulet façon tajine, semoule
- Filet de lieu noir crème de poivron rouge, riz aux quatre légumes
- Sauté de porc au miel, râpé de pommes de terre

✚ Fromage :

- Pointe de brie sur salade verte

✚ Desserts :

- Crème brûlée
- Entremets mangue et son coulis
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
- Crumble poire spéculoos

✚ Café avec petit chocolat

Vin Blanc et/ou rouge inclus, selon le menu retenu. Une bouteille pour 3 personnes.
Sur demande : Champagne (1^{er} cru) en supplément : 32 €/bouteille.

Merci de choisir un seul menu pour le groupe.
Si certaines personnes ont des allergies ou des régimes spéciaux,
nous pouvons sur demande fournir des repas adaptés.