



**Menus 2025 :
La Ferme de la Montagne
vous propose sa formule "festive" à 60 €.**

MENUS "Liancourt"

✚ Apéritif : Punch « Thaï »

(Rhum, jus d'orange, jus de clémentine, jus d'ananas et sirop de framboise), biscuits apéritifs

✚ Entrées au choix :

- Tartare de mangue, crevettes et avocat
- Bavaois de saumon fumé au fromage frais et ses blinis
- Croustillant de chèvre au lard sur salade
- **Duo de terrine et foie gras de canard et sa confiture de figues (supplément de 3 €)**

✚ Plats au choix :

- Cuisse de canard sauce poivre vert, râpé de pommes de terre et poêlée de légumes
- Filet de canette sauce marchand de vin, pommes de terre grenaille et poêlée de légumes
- Dos de cabillaud crème de poivron rouge, riz aux petits légumes
- Paleron de veau confit sauce orange et miel, gratin dauphinois et poêlée de légumes

✚ Fromage :

- Pointe de brie sur salade verte

✚ Desserts :

- Moelleux pistache et son sorbet
- Délice exotique et son coulis
- Fondant aux trois chocolats et sa crème anglaise
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

✚ 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.