

 <p><i>la ferme de Louise</i></p>	<p>11 rue principale 67310 HOHENGOEFT Audrey DAULL Tél : 03.88.87.14.22 lafermedelouise@orange.fr</p>
--	--

Suggestions Automne - Hiver 2019

Tous nos plats sont faits maison



Apéritifs

Feuilletés	3,20 €
Feuilletés mini quiche mini pizzas et mini bouchées	4,20 €
Pain aux noix garni 6 personnes	25,00 €
Pain aux noix garni 12 personnes	37,00 €
Kougelhof salé	9,90 €
Kougelhof sucré	9,60 €
Mini saucisse	1,80 €
Petite bretzel	1,20 €
Assortiment de Mauricettes	4,00 €

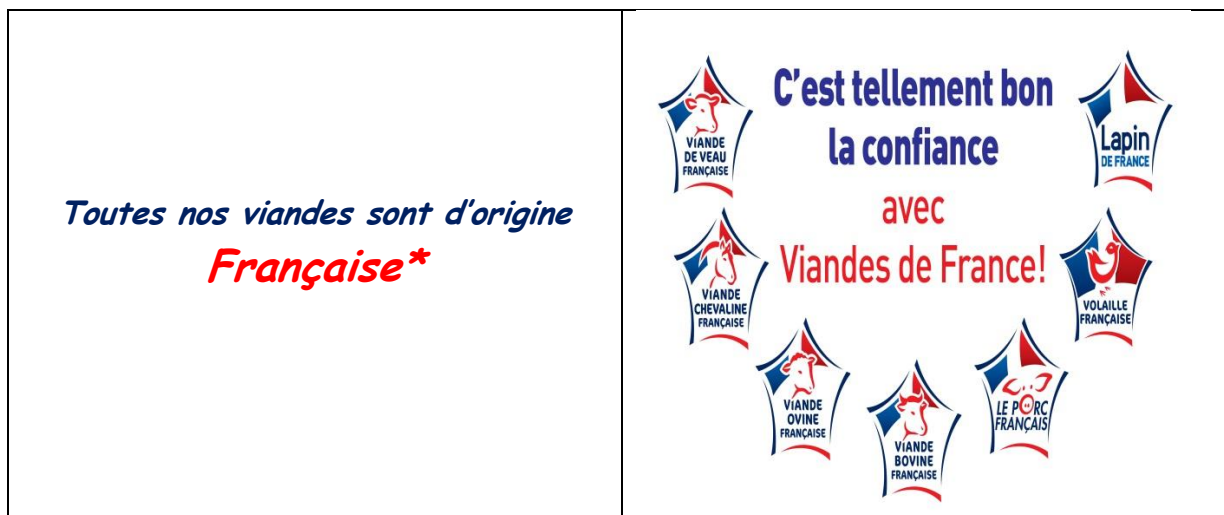
Entrées

Foie gras de canard maison mousseline de coings Dampfnudel	12,50 €
Croquant de foie gras de canard salade mêlée quetsch confite Dampfnudel	13,00 €
Salade gourmande foie gras de canard, cuisse de caille, magret de canard	14,00 €
Terrine « queue de bœuf et foie gras », crudités	11,00 €
Duo « saumon fumé et truite fumé », salade mêlée crème de raifort	13,80 €
Saumon fumé maison, blinis crème de raifort salade mêlée	12,00 €
Assiette de crudités duo de jambon	8,50 €
Sandre choucroute à la bière sauce raifort tuile de pancetta	12,60 €
Risotto poissons fruits de mer beurre blanc	13,00 €
Feuilleté de sandre légumes confits tuile de coppa	13,50 €
Brochette de Gambas mousseline de patate douce	12,90 €
Foie de canard poêlé poire williams jeunes pousses	15,40 €
Fricassée de sot l'y laisse et champignons vol au vent	12,50€
Tarte à l'oignon salade verte	7,00 €
Tourte au Riesling salade verte	9,50 €
Quiche choucroute munster salade verte	9,40 €
Tarte au fromage blanc salée salade verte	8,50 €

Plats chauds

Carré de veau poêlé de champignons jus corsé	16,60 €
Paleron de veau cuisson lente sauce crème champignons	14,00 €
Entrecôte de veau sauce morilles	19,00 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon échalote confite	18,50 €
Quasi de veau mélange forestier	14,60 €
Magret de canard au miel sucré salé	14,90 €
Faux filet de bœuf sauce échalotes	16,00 €
Onglet de bœuf sauce poivre (origine selon disponibilité)	14,90 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	21,00 €
Filet de bœuf foie gras poêlée	22,00 €
Pot-au-feu grand-mère avec consommé	23,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde (viande Label Rouge)	12,80 €
Carré de porcelet caramélisé jus cors	12,40 €
Joues de porc braisées	10,20 €
Suprême de pintade façon cordon bleu jambon fumé comté	12,20 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	16,00€
Fricassé de volaille Label Rouge façon coq au Riesling	12,50 €
Choucroute royale	16,00 €
Bouchée à la reine	14,00 €
Baeckeofe aux trois viandes	16,00€
Civet de biche sauce grand veneur	14,50 €
Gigot de chevreuil forestier	16,50 €
Rosbif de cheval (origine selon disponibilité)	13,80 €

Tous nos plats sont servis avec un assortiment de légumes et un féculent au choix: (spaetzles ou pommes dauphines ou pommes croquettes ou galette de pommes de terre ou gratin dauphinois ou frites)



(*Sauf origine spécifique précisée)

Trous alcoolisés

Mirabelle ou framboise ou citron vert ou poire Williams ou quetsche 2,50 €

Fromages

Assiette gourmande trois fromages 4,90 €

Buffet de fromages 7,00 €

Croustillant de chèvre chaud aux cerises 4,50 €

Munster flambé mirabelle 3,50 €

Munster mariné maison 3,50 €

Toast poire roquefort, jambon fumé salade verte vinaigre Balsamique 5,20€

Desserts

Crème brûlée vanille bourbon maison	4,00 €
Crème brûlée fruits rouges maison	4,40 €
Fondant chocolat glace vanille sauce caramel	6,80 €
Assiette gourmande	7,20 €
Vacherin maison coulis de fruit rouge	5,80 €
Ile flottante maison	3,50 €
Tarte aux fruits ou fromage blanc	3,80 €
Biscuit maison aux fruits	3,90 €
Forêt noire maison	3,90 €
Buffet de dessert à partir de 20 personnes (divers biscuits et vacherin....)	7,00€