 <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 Site Internet : https://www.lafermedelouise.net</p>
--	---

Suggestions Printemps Eté 2020

Tous nos plats sont faits maison



Apéritifs

Feuilletés	3,20 €
Feuilletés mini quiche mini pizzas	4,20 €
Pain aux noix garni 7 personnes	26,00 €
Pain aux noix garni 14 personnes	38,00 €
Kougelhof salé	9,90 €
Kougelhof sucré	9,60 €
Mini saucisse	1,80 €
Petite bretzel	1,20 €
Assortiment de Mauricette	4,00 €
Possibilité d'apéro dinatoire (à convenir sur demande)	

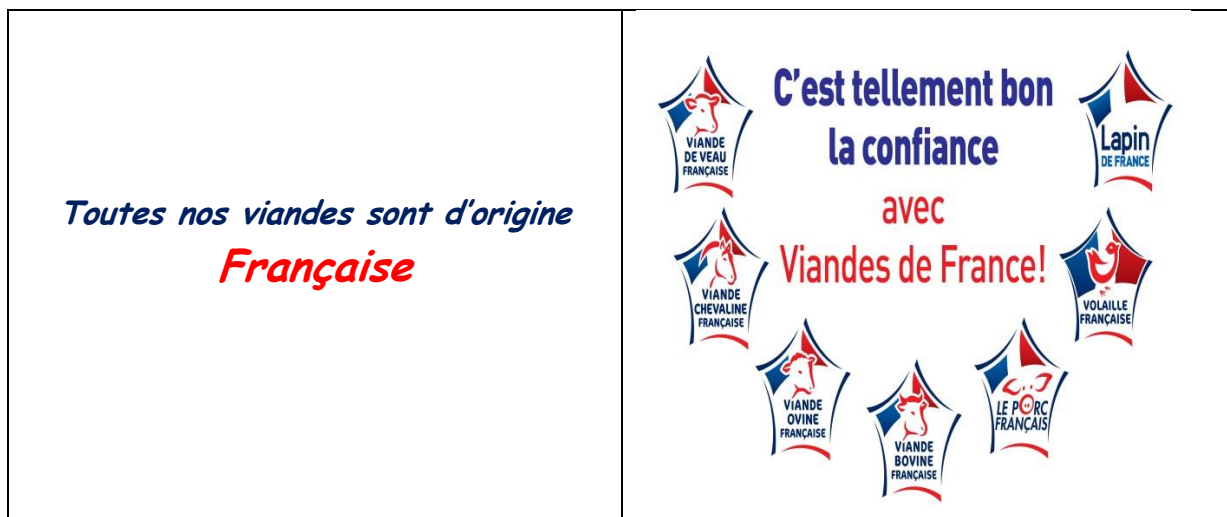
Entrées

Foie gras de canard maison fruit de saison Dampfnudel	12,80 €
Escalope de foie gras poêlé, poire williams, jeunes pousses	15,40 €
Croquant de foie gras de canard salade mêlée Dampfnudel	13,40 €
Salade gourmande foie gras de canard, fruits de saison, cuisse de caille, magret de canard, œuf de caille	14,00 €
Terrine de pot-au-feu pépites de foie gras céleris rémoulade	11,00 €
Duo de jambon (melon ou asperges) selon saison	(Selon saison)
Salade mêlée brochette de gambas tomate confite pignon de pin, vinaigre balsamique	11,50 €
Saumon fumé crème de raifort, blinis maison, salade mêlée	11,00 €
Duo de saumon fumé et truite fumée, salade mêlée crème de raifort	13,80 €
Feuilleté de sandre légumes de saison sauce poisson aux herbes	13,60 €
Risotto de fruits de mer, pavé de lotte	13,90 €
Assiette de crudité duo de jambon	8,50 €
Tarte au fromage blanc salée salade verte	8,50 €
Tarte à l'oignon salade verte	7,50 €
Tourte au Riesling salade verte	9,50 €
Tourte aux poissons salade verte	11,00 €
Quiche choucroute munster salade verte	9,40 €

Plats chauds

Carré de veau poêlé de champignons jus corsé	16,60 €
Paleron de veau cuisson lente, sauce crème champignons	14,40 €
Entrecote de veau sauce morilles	19,00 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon échalotes confites	18,50 €
Cordon bleu de veau	16,00 €
Magret de canard au miel sucré salé	14,90 €
Faux filet de bœuf sauce échalotes	16,00 €
Onglet de bœuf sauce poivre (Mengus)	15,00 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	21,50 €
Filet de bœuf foie gras poêlé	22,50 €
Pot-au-feu grand-mère avec consommé	23,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde (Viande LABEL ROUGE)	13,50 €
Carré de porcelet caramélisé jus corsé	12,60 €
Joues de porc braisées (viande Label Rouge)	13,40 €
Suprême de pintade façon cordon bleu jambon fumé comté	12,30 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	17,00 €
Fricassé de volaille LABEL ROUGE façon coq au Riesling	12,50 €
Choucroute royale	16,00 €
Bouchée à la reine	14,00 €
Paella royale	18,00 €
Couscous royal	18,00 €
Rosbeef de cheval	13,80 €
Jambon en croute, crudités, salade de pomme de terre	12,00 €

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)



Trous alcoolisés

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

Fromages

Assiette gourmande trois fromages 4,90 €

Buffet de fromages 7,00 €

Croustillant de chèvre chaude 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 €
Assiette gourmande	7,20 €
Fondant chocolat glace vanille coulis fruits rouges	6,20 €
Vacherin maison coulis de fruit rouge	5,80 €
Mille-feuille aux fruits crème glacée	7,50 €
Ile flottante maison	3,50 €
Tarte aux fruits ou fromage blanc chantilly, crème glacée	4,90 €
Biscuit maison aux fruits	4,00 €
Forêt noire maison	4,00 €
Fraise melba	5,50 €
Croustillant fraise rhubarbe crème glacée (selon saison)	7,00 €
Buffet de dessert (divers biscuits et vacherin)	7,00 €

**Si toutefois, ces propositions ne vous permettent pas de trouver
votre bonheur, sachez que nous restons à votre écoute
afin de vous apporter entière satisfaction.
Dans l'attente d'émerveiller vos papilles**