

 <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 2021

Tous nos plats sont faits maison



Apéritifs

Feuilletés	3,50 €
Feuilletés mini quiche mini pizzas	4,80 €
Pain aux noix garni 7 personnes	26,00 €
Pain aux noix garni 14 personnes	38,00 €
Kougelhof salé	10,20 €
Kougelhof sucré	9,90 €
Mini saucisse	2,00 €
Petite bretzel	1,30 €
Assortiment de Mauricette	4,50 €
Possibilité d'apéro dinatoire (à convenir sur demande)	

Entrées

Foie gras de canard maison fruit de saison Dampfnudel	13,10 €
Escalope de foie gras poêlé, poire williams, jeunes pousses	16,00 €
Croquant de foie gras de canard salade mêlée Dampfnudel	13,70 €
Salade gourmande foie gras de canard, fruits de saison, cuisse de caille, magret de canard, œuf de caille	14,50 €
Terrine de pot-au-feu pépites de foie gras céleris rémoulade	12,00 €
Duo de jambon (melon ou asperges) selon saison	(Selon saison)
Salade mêlée brochette de gambas tomate confite pignon de pin, vinaigre balsamique	12,50 €
Saumon fumé crème de raifort, blinis maison, salade mêlée	11,50 €
Duo de saumon fumé et truite fumée, salade mêlée crème de raifort	14,00 €
Feuilleté de sandre légumes de saison sauce poisson aux herbes	14,00 €
Risotto de fruits de mer, pavé de lotte	14,50 €
Assiette de crudité duo de jambon	9,50 €
Tarte au fromage blanc salée salade verte	8,50 €
Tarte à l'oignon salade verte	7,50 €
Tourte au Riesling salade verte	11,00 €
Tourte aux poissons salade verte	13,00 €
Quiche choucroute munster salade verte	10,00 €

Plats chauds

Carré de veau poêlé de champignons jus corsé	17,00 €
Paleron de veau cuisson lente, sauce crème champignons	15,00 €
Entrecôte de veau sauce morilles	19,50 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon échalotes confites	19,00 €
Cordon bleu de veau	17,00 €
Magret de canard au miel sucré salé	15,50 €
Faux filet de bœuf sauce échalotes	16,00 €
Onglet de bœuf sauce poivre (Angus) (Origine Irlande)	16,00 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	22,00 €
Filet de bœuf foie gras poêlé	24,00 €
Pot-au-feu grand-mère avec consommé	25,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde (Viande LABEL ROUGE)	14,80 €
Carré de porcelet caramélisé jus corsé	13,50 €
Joues de porc braisées (viande Label Rouge)	14,50 €
Suprême de pintade façon cordon bleu jambon fumé comté	14,00 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	18,00 €
Fricassé de volaille LABEL ROUGE façon coq au Riesling	14,00 €
Choucroute royale	18,00 €
Bouchée à la reine	15,00 €
Paella royale	20,00 €
Couscous royal	20,00 €
Rosbeef de cheval	15,00 €
Jambon en croute, crudités, salade de pomme de terre	14,00 €

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)

<p><i>Toutes nos viandes sont d'origine</i> <i>Française</i></p> <p><i>(Exceptée viande ANGUS)</i></p>	 <p>C'est tellement bon la confiance avec Viandes de France!</p> <p>Logos: VIANDE DE VEAU FRANÇAISE, Lapin DE FRANCE, VIANDE CHEVALINE FRANÇAISE, VOLAILLE FRANÇAISE, VIANDE OVINE FRANÇAISE, VIANDE BOVINE FRANÇAISE, LE PORC FRANÇAIS</p>
---	---

Trous alcoolisés

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

Fromages

Assiette gourmande trois fromages 5,20 €

Buffet de fromages 7,50 €

Croustillant de chèvre chaude aux cerises 5,00 €

Munster flambé mirabelle 4,00 €

Munster mariné maison 4,00 €

Desserts

Crème brûlée vanille bourbon maison	4,50 €
Crème brûlée fruits rouges maison	5,00 €
Assiette gourmande	8,50 €
Fondant chocolat glace vanille coulis fruits rouges	7,50 €
Vacherin maison coulis de fruit rouge	6,50 €
Mille-feuille aux fruits crème glacée	8,50 €
Ile flottante maison	4,50 €
Tarte aux fruits ou fromage blanc chantilly, crème glacée	5,80 €
Biscuit maison aux fruits	4,20 €
Forêt noire maison	4,20 €
Fraise melba	6,50 €
Croustillant fraise rhubarbe crème glacée (selon saison)	8,00 €
Buffet de dessert (divers biscuits et vacherin)	8,00 €

**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**