







MENÚ


Une carte basée sur notre projet holistique et de permaculture. Une carte faite maison et avec cœur.
Produits écologiques et de proximité: une grande majorité de produits proviennent de notre ferme.



AMUSE-BOUCHE

Amuse-bouche surprise du jour   



ENTRÉES

Crème de chou-fleur aux oeufs pochés, huile truffée et sésame  
(facultatif sans oeuf) 


Tortilla de pommes des terre de nos poules au romarin  


Gnocchis fait maison avec sauce de la grand-mère du chef 
(en option avec fromage végétane) 

PLATS PRINCIPAUX

Seitan macéré dans du tamarin et gingembre à la poile, avec sauce à la bière Can Buch réduite  




Champignons de Montseny avec sauce provençale et une purée de pommes de terre   

Agneau de Can Buch désossé avec bouillon réduit et nid de pommes de terre 

Bavette de boeuf <Entraña> cuite à basse température avec salsa chimichurri 

DESSERTS FAIT MAISON

Gâteau aux carottes végétan avec crème de noix de cajou  

Dés de fruits de saison avec mousse de noix de coco et graines de chia   

Cheesecake de la maison aux 4 fromages et confiture de fruits rouges  

Glace à la lavande maison avec son biscuit Trias  

Prix par personne 34 € TVA incluse
Comprend du pain fait dans la ferme
Comprend l'eau filtrée et reminéralisée
(À l'exclusion des boissons alcoolisées et des cafés)

VÉGAN 

VÉGÉTARIAN 

CONVIENT AUX COELIAQUES 

*Prix moyen menu avec le premier plat 20€ TVA, avec le deuxième plat 24€ TVA incluse