







# 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 de notre potager aux oeufs pochés, huile truffée et sésame    
(en option sans oeuf) 


Omelette de pommes de terre de nos poules au romarin  

Gnocchis fait maison avec sauce de la grand-mère du chef   
(en option avec une sauce végétalienne aux champignons) 

## PLATS PRINCIPAUX



Sandwich au seitan, *sobrasada* végétalienne, fromage la Balda de notre Vallée et oignon caramélisé   
(en option avec fromage végétalien) 




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



Agneau de Can Buch désossé avec bouillon réduit dans un nid de pommes de terre 

Bavette de boeuf cuite à basse température avec salsa chimichurri et légumes du jardin 



## DESSERTS FAIT MAISON

Gâteau aux carottes végan avec crème de noix de cajou et citron  

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

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

Glace à la lavande maison avec son biscuit Trias  

Coulant de chocolat avec glace à la vanille et confiture de mandarine de Can Buch  

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

VÉGÉTALIEN 

VÉGÉTARIAN 

CONVIENT AUX COELIAQUES 

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