



*Vous avez aimé nos produits ?  
Retrouvez-les dans notre boutique  
toute l'année !*



# Bienvenue A notre Ferme-Auberge



**Restons en contact !**  
06.86.72.13.27.

[jardin.aux.escargots@sfr.fr](mailto:jardin.aux.escargots@sfr.fr)

[www.le-jardin-aux-escargots.com](http://www.le-jardin-aux-escargots.com)







### Nos spécialités d'escargots

En coquilles classiques ou en croquilles qui se mangent !  
(Panachage possible entre deux parfums)

- ◆ Coquilles traditionnelles
- ◆ Fromentines au beurre persillé
- ◆ Fromentines au bleu d'Auvergne
- ◆ Fromentines au Saint-Nectaire fermier
- ◆ Fromentines au Salers et noix de Martel
- ◆ Fromentines au Cantal et raisins de Moissac
- ◆ Fromentines tomate, cresson, piment d'Espelette
- ◆ Fromentines au chèvre fermier et miel de montagne

12,50 €  
la douzaine  
au choix

### Nos pompes gourmandes

Galettes d'ici à la farine de blé et sarrasin

#### ◆ Jambon Capelin IGP Auvergne

Jambon cru de porc Capelin (porc élevé à la farine de châtaigne dans le Cantal) Sauce au **Bleu** d'Auvergne ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo** du bœuf des Cantalous

12,50 €  
au choix

◆ **Escargots confits à la graisse de canard**  
Escargots - Sauce au **Bleu** d'Auvergne ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo**

#### ◆ Végétal aux légumes d'été

Tomates, poivrons, courgettes, miel de Montagne



### Trio de fromages fermiers

Salers des Montagnes de Pierre, Saint-Nectaire des Marmottes, Chèvre de la Ferme de Lune Servi avec pain de seigle, confiture et beurre

7,00 €



### Nos desserts

#### ◆ Glace de la Ferme de Lune

En pot équivalent à deux boules. Avec le cookie des Ruchers d'Enchanet

Un seul parfum au choix :

Myrtille, Pruneau/Armagnac, Rhum/Raisins, Caramel beurre salé, Vanille, Vanille façon Tatin, Chocolat, Fraise, Framboise, Cassis

6,00 €  
Au choix

- ◆ **Fondant au chocolat**, glace caramel beurre salé, crème montée
- ◆ **Gâteau aux myrtilles**, coulis de myrtille, glace au chocolat blanc, crème montée
- ◆ **Dessert du jour**, au gré des inspirations...

### Nos Salades créatives

Base salade : cramberrues, noix, vinaigrette tomates séchées

#### ◆ L'Originale

Magret de canard séché fermier, fromage de Brebis, glace pruneaux/armagnac

#### ◆ L'Audacieuse

Jambon Capelin, melon, dés de Cantal fermier, Carré d'Aurillac et Saint-Nectaire

12,50 €  
au choix

#### ◆ La Chèvre Chic

Toasts de fromage de chèvre fermier, chantilly salée au fromage de chèvre et mascarpone, miel de Montagne.

#### ◆ L'Estivale

Tartinades de tomates, poivrons, courgettes, herbes aromatiques du jardin, miel de Montagne



### Nos plats cuisinés

#### ◆ Pièce de bœuf Salers Label Rouge de la ferme Les Saveurs d'Ayvays à Jussac (15)

Cuisson à la plancha.

Servi avec salade, gratin de pommes de terre ou pâtes au Cantal fermier, légumes de saison. Sauce au **Bleu** d'Auvergne ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo** du bœuf des Cantalous



#### ◆ Les Maccharoni de Mémé

Pâtes Maccharoni Bio fermière fabriquées dans le Cantal à la crème de sauge au Cantal fermier, servi avec chips de jambon Capelin et salade.

#### ◆ Risotto à la Truite fumée de Romanange

Riz de Camargue IGP, truite fumée, fondue de poireaux, crème, Cantal fermier râpé. Servi avec salade et crackers à la farine de riz

18,00 € le  
plat au choix

#### ◆ Cocotte d'escargots

Escargots confits à la graisse de canard, pommes de terre et champignons à la persillade, servi avec cake à l'escargotine et salade

#### ◆ La Raclette Cantalienne

Raclette individuelle à la bougie : Saint-Nectaire fermier, Cantal fermier, carré d'Aurillac servi avec jambon de pays Capelin, saucisse sèche du bœuf des Cantalous, saucisson de porc de notre boucher, pommes de terre, salade



Information allergènes: les produits que nous servons peuvent contenir des mollusques (escargots), produits laitiers, fruits à coques, sulfites.

### Menu à 26.00 €

A composer selon vos envies,  
en entrée, en plat,  
c'est comme vous voulez !

Amuse-bouches faits maisons

1 entrée et 1 plat  
à choisir parmi :

Une Douzaine d'escargots au choix  
Une **pompe** au choix  
Une **salade** au choix



Fromages  
*Ou*  
Dessert



Menu à 30 €  
avec fromage et dessert



### Menu Constance et Baptiste

10.00 €

Enfant de moins de 10 ans

Une douzaine d'escargots

*Ou*

Une pompe garnie

*Ou*

Un gratin de pommes de terre au Cantal avec jambon de pays ou saucisson

*Ou*

Les pâtes maccharoni au Cantal

Glace fermière  
*Ou* dessert maison



### Menu à 32.00 €

Amuse-bouches faits maisons

Une douzaine d'escargots au choix

*Ou*

Une salade gourmande au choix

*Ou*

Une pompe au choix

Pièce de bœuf Salers

*Ou*

Cocotte d'escargots

*Ou*

Les Maccharoni de Mémé

*Ou*

Risotto à la truite

*Ou*

La raclette cantalienne

Trio de fromages

*Ou*

Dessert



Menu à 36 €  
avec fromage et dessert

