

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 d'Ajoblanco avec dés de raisins et sardine fumée  
(en option sans sardine) 

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 Balda de notre Vallée et oignon caramélisé 
(en option avec fromage végétalien) 

Champignons du Montseny avec purée de pommes de terre et oignon   

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

Joue de veau avec purée de patate douce et poudre de genièvre 

Morue au velouté de poisson 

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 avec confiture de lait artisanal  

Glace à la lavande maison avec son biscuit Trias et chocolat blanc  

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

(en option coulant du chocolat noir végétalien) 

Prix par personne 38 € 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 24€ TVA, avec le deuxième plat 28€ TVA incluse