



Menu prêt-à-cuisiner

Hiver 2021

Soupe aux lentilles, légumes et coquilles (pour 2 portions) – 7

Trempeur chaude au fromage et bacon – 6

Terrine de cerf rouge, pleurotes et noisettes – 7

Riz du chef (pour 2 à 3 portions) – 7

Pâtes et pesto de *La vieille ferme* (pour 2 à 3 portions) – 12

Salade de haricots marinés – 6

Filet de poisson – 6

Saucisses de cerf rouge de *Cerfs Saint-Étienne* (2) – 8

Champvallon d'agneau de *La vieille ferme* (1 à 2 portions) – 15

Pour en savoir plus sur les producteurs locaux à l'honneur au menu :

agneaudufjord.com

champignonsdufjord.com/cerfs-rouges

