

La ferme de l'Echo Village

Nous sommes un des premiers partenaire de la ferme de l'Echo Village à Santes pour nos légumes, herbes, etc. Ouvert aux particuliers, je vous conseille leurs paniers découverte.



AUBERGE
DU FORGERON

Girolles, estragon, radis red meat, verveine citronnelle, shiso pourpre, cumin, fenouil, avocat, petits pois, truite arc en ciel de l'Echo village, caviar d'aubergine, polenta, carré de cochon de lait, amarante rouge, sarrasin, langoustine, brocolis, basilic pourpre, caramel, petits pois frais, coriandre, homard, caviar de hareng, vieux parmesan, foin, citron vert, dos de bar, carottes nouvelles, rhubarbe, saumon fumé, abricots, pomme de ris de veau, buratta, navet boule d'or, betterave chiogga, petit suisse fumé, fenouil sauvage, miel de Phalempin, cappucine, mange tout, spéculoos, blé fumé, miel, pintade, wakamé, œuf de poule bio, fraises de Coutiches, abricot, lait d'amande, mangue, thon rouge, Mouron des oiseaux, moutarde feuille, shiso pourpre, pluma bellota, Veau, cresson, sel Maldon, bière, yuzu, consommé de bœuf, oxalis, sésame, choux patch koï

MENU LES YEUX FERMÉS

Servi pour l'ensemble de la table en 3 services, le chef vous concocte votre menu suivant le marché et sa créativité.

Précisez vos intolérances alimentaires, vos aversions et laissez-vous guider.

La Gourmandise en 3 temps 39,00€

Accompagnement des vins : 19€

Le Plaisir en 5 temps 55,00€

Accompagnement des vins : 27€

Le Plaisir en 7 temps 84,00€

Accompagnement des vins : 32€

Pour les boissons une carte des vins est à votre disposition, mais le sommelier peut également vous suggérer un accord au verre à partir de 9€ le verre.

Demandez conseil

Ouvert midi et soir du mardi au samedi

Le menu enfant moins de 12 ans est offert. C'est l'occasion de découvrir une autre cuisine. Filet de volaille ou de poisson, glace fantaisie