

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.

La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard"

Auguste Escoffier



Menu « Automne »

Carpaccio de coquilles Saint Jacques, choux rave, celeri

Ou

Pâté en croûte de canard au foie gras et ris de veau

Confiture de vieux garçon

Poitrine de cochon confite de 17h, jus de veau aux giroilles

Ou

Dos de cabillaud fumé, butternut

Fregola sarda, espuma citronnelle

Ou

Ris de veau, fenouil, mascarpone (+8€)

Tarte chocolat trop bonne

Ou

Fantaisie Mangue Passion

Menu « Automne » 3 plats : 35€*

Accord mets et vins 19€

Menu du midi entrée plat ou plat/dessert : 28€

***39€, vendredi soir, samedi et veille de jour férié**

Choix du menu pour l'ensemble des convives

N'hésitez-pas à nous faire part de vos intolérances

Légumes et herbes de la ferme de l'Echo village, Truite de l'Echo village, girolles, estragon, radis red meat, verveine citronnelle, shiso pourpre, cumin, fenouil, avocat, haricots verts, cocos de Paimpol, truite arc en ciel de l'Echo village, caviar d'aubergine, polenta, carré de cochon de lait, carré de veau du Bourbonnais, amarante rouge, figues, sarrasin, langoustine, brocolis, basilic pourpre, caramel, petits pois frais, coriandre, homard, tomates anciennes, foie gras, Cassis du château d'Avelin, caviar de hareng, vieux parmesan, foin, citron vert, dos de bar, carottes nouvelles, rhubarbe, saumon fumé, pomme de ris de veau, Filet de biche, navet boule d'or, betterave chiogga, petit suisse fumé, fenouil sauvage, miel de Phalempin, cappucine, mange tout, spéculoos, blé fumé, miel, pintade, wakamé, paleron Blanc Bleu, œuf de poule bio, Mangues, 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 5 ou 7 services, le chef vous concocte votre menu suivant le marché et sa créativité.

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

Le Plaisir en 5 temps 55,00€

Accompagnement des vins : 27€

L'Expérience en 7 temps 84,00€

Accompagnement des vins : 34€

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 découvrir une autre cuisine. Saumon fumé ou terrine, filet de volaille ou de poisson et ses petits légumes de la ferme de l'Echo village, glace fantaisie