



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



Bienvenue A notre Ferme-Auberge

**Tour de France
Gourmand
Avec nos fournisseurs
et amis
Bon voyage gustatif !**

Cressonnière Villa Paul
Isabelle et Olivier
Méréville
Essonne

Sel de Guérande
Coop des Paludiers
Loire Atlantique

Baryk Ydes
Cave à vin
Cantal social club
Etienne et Mika

Cognac - liqueur poire
Cécile et Gérard
Segonzac
Charente

Vignobles Bouchereau
Saint-Emilion - Bordeaux
Margueron
Gironde

Armagnac & Blanche
Domaine du Luquet
Maryse et Jean-Paul
Labastide d'Armagnac

Domaine La Mereuille
Châteauneuf du Pape / Côte du Rhône
Sylvie, Philippe, Aurélien
Orange - Vaucluse

Famille Fontanel
Jus de raisin Chasselas
Véronique et Cyril
Moissac
Tarn et Garonne

Ferme des Marmottes
Delphine et Fred
Chambon sur Lac
Puy de Dôme

Domaine de la Tour
Famille Straub
Blienschwiller - Bas-Rhin

Champagne Péliissot
Anne-So et Nico
Les Riceys
Aube

Domaine Toulonias
Chateaugay Rouge
Chateaugay
Puy de Dôme



Domaine Dauvissat
Chablis
Agnès et Didier
Beine
Yonne

Lot Of Lot
Anaïs et Jeff
Noix de Martel
Lot

Ail Rose de Billom
Corinne et Jean-Marc
Beauregard l'Evêque
Puy de Dôme

Le Bœuf des Cantaloux
Saucisson, viande séchée
et chorizo de boeuf
Christelle et Nicolas
Le Vigeant

Epicerie Au P'tit Panier
Joachim
Mauriac

Made in Cantal
Bourriols nature
Philippe
Aurillac

Le Héron Noir
Micro brasserie
Nicolas
Ally

Boulangerie David
Maryline et Thierry
Mauriac

Les Ruchers d'Enchanet
Miel et cookies
Stéphanie et Christian
Pleaux

Carrefour Market
Anthony
Mauriac

Boucherie Ganne
Jambon d'Auvergne IGP
Mauriac

Crèmerie Le Cantalou
Marie-Cécile et David
Bleu La Mémé et Fourme d'Ambert
Le Vigeant

Café Volcano Auvergne
Torréfacteur
Gérard et Maxime
Mauriac

Ferme de Lune
Chèvre et Glace fermière
Julie et Alex
Saint-Etienne de Chomeil

Pisciculture de Romanage
Truite fumée
Julien
Méallet

Les Montagnes de Pierre
Salers et Cantal Fermier
Amandine et Pierre
Saint-Remy de Salers

Les Saveurs d'Ayval
Viande Salers Label Rouge
Benoît et Fanny
Jussac

Le Grenier des Saveurs
Pâtes Bio artisanales
Sylvestre et Aurélie
Marcolès

Montagnes de Pierre
Salers et Cantal Fermier
Amandine et pierre
St Martin Valmeroux

Terr'Agri
Plants de fleurs et légumes
Hervé
Mauriac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.



Restons en contact !
06.86.72.13.27.
jardin.aux.escargots@sfr.fr
www.le-jardin-aux-escargots.com



Nos spécialités d'escargots ★



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

- ◆ Coquilles traditionnelles
- ◆ Fromentines au Beurre persillé
- ◆ Fromentines au Bleu La Mémé
- ◆ 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

13.00 €
la douzaine
au choix

Nos pompes gourmandes ★

Galettes d'ici à la farine de blé et sarrasin

- ◆ **Jambon d'Auvergne**
Jambon de pays, sauce au **Bleu** de Jaleyrac ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo** du Bœuf des Cantaloux
- ◆ **Escargots confits à la graisse de canard**
Escargots - Sauce au **Bleu** ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo**
- ◆ **Végétale aux légumes d'été**
Tomates, poivrons, courgettes, thym citronné, avec ou sans miel de Montagne des Ruchers d'Enchanet

13,50 €

14,50 €

12,00 €

Fromages et Desserts ★

- ◆ **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 du Tango des Saveurs et beurre
- ◆ **Glace de la Ferme de Lune**
En pot équivalent à deux boules. Un seul parfum au choix : Myrtille, Rhum/Raisins, Caramel beurre salé, Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Cassis Servi avec le cookies choco-miel des Ruchers d'Enchanet
- ◆ **Fondant au chocolat maison**
Glace caramel beurre salé, crème montée
- ◆ **Gâteau aux myrtilles maison**
Coulis de myrtille, glace au chocolat blanc, crème montée
- ◆ **Dessert du jour maison** au gré des inspirations...

7,00 €

4,50 €
Au choix

7,50 €
Le dessert
maison au
choix

Nos salades créatives ★

Base salade : tomates, crambes, noix
Vinaigrette : huile de colza, vinaigre, huile d'olive,
tomates séchées, moutarde, vinaigre balsamique

- ◆ **Audacieuse**
Jambon cru, melon, dés de Cantal fermier des montagnes de Pierre, Fourme d'Ambert du Cantalou et Saint-Nectaire fermier des Marmottes
- ◆ **Chèvre Chic**
Toasts de fromage de chèvre fermier de la Ferme de Lune, viande de bœuf séchée du Bœuf des Cantaloux, chantilly salée au fromage de chèvre/mascarpone/huile d'olive de Nîmes/ jus de citron vert/thym citronné, avec ou sans miel de Montagne.
- ◆ **Estivale**
Tomates, chips de courgettes, oignons rouges, glace tomate/basilic, touche de vinaigre balsamique

14.00 €
au choix



Nos plats cuisinés

- ◆ **Pièce de bœuf Salers**
Label Rouge direct de la ferme
Les Saveurs d'Ayvals à Jussac (15)
Viande maturée, cuisson à la plancha juste avec de la Fleur de sel de Guérande
Servi avec gratin de pommes de terre ou pâtes au Cantal fermier, légumes de saison. Sauce au **Bleu** de Jaleyrac ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo**. *
- ◆ **Escargots Show Chorizo**
Pâtes Maccheroni Bio du Grenier des Saveurs, Escargots confits à la graisse de canard, chorizo de bœuf des Cantaloux, sauce chorizo, pain de seigle toasté tomate-cresson-piment d'Espelette. *
- ◆ **Risotto à la Truite fumée de Romanange**
Riz de Camargue IGP, truite fumée, fondue de poireaux et oignons rouges, crème, Cantal fermier râpé. Servi avec salade et crackers à la farine de riz, citron vert, aneth. *
- ◆ **La Raclette auvergnate**
Raclette individuelle à la bougie : Saint-Nectaire fermier, Cantal fermier, Fourme d'Ambert, jambon de pays, saucisson de bœuf et viande séchée, pommes de terre. *
- ◆ **Les Maccheroni de Mémé** ★
Pâtes Maccheroni Bio à la crème de sauge au Cantal fermier et chips de jambon cru, sauge du jardin.*

22.00 €



22.00 €

21.00 €

20.00 €

14.50 €

* Bol de salade gratuit sur demande

Menu à 28.00 €

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

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
Les **Maccheroni** de Mémé

Fromages
Ou
Dessert



Menu Constance

10.00 €
Enfant de moins de 10 ans



Une douzaine d'escargots
Ou
Une pompe garnie
Ou
Un gratin de pommes de terre ou de pâtes
maccheroni au Cantal
avec jambon de pays et/ou saucisson

Glace fermière
Ou dessert maison



Menu à 35.00 €

Amuse-bouches faits maisons

Une douzaine d'escargots au choix
Ou
Une salade au choix
Ou
Une pompe au choix

Pièce de bœuf Salers
Ou
Escargots show
Ou
Les Maccheroni de Mémé
Ou
Risotto à la truite
Ou
La Raclette auvergnate

Trio de fromages
Ou
Dessert au choix



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