

Buffet dominical à la Ferme du Riant 29 juin 2008

A partir de 11 h 45

Le coin du maraîcher

Salade de tomate au basilic ; pousses de bettes, chou rouge cuit au vinaigre de miel et épices, cœur d'artichaut carottes râpées , céleri rémoulade, concombre à la crème moutardée, pousses de roquette, pousses d'épinards Red Charles, radis roses, pousses de soja, melon à la crème aigre-douce

Le coin du charcutier

Verrine de bœuf gros sel ; véritable andouille du Val d'Ajol ; rôti de porc cuit aux herbes ; saucisson à l'ail ; fuseau lorrain ; foie gras de canard en aspic ; jambon de pays ; **jambons** : braisé au foin, fumé de la Forêt Noire ; **terrines** : de lapin, de biche aux fruits secs, du Père Rémy, de jambon ; galantine de volaille ; pâté lorrain ; fromage de tête, fuseau lorrain, pâté en croûte.

Le coin du pêcheur

Cabillaud mariné au citron vert ; taboulé à la menthe, pamplemousse rose et saumon mariné ; gravedlax ; Saint-Jacques marinées aux herbes et fenouil confit à l'anis ; caviar d'aubergine aux crevettes et tapenade, sur un lit de cœur d'artichaut ; mousse de raifort à l'aneth et haddock ; tartare d'asperges vertes et blanches aux queues d'écrevisse ; brochette de Saint-Jacques marinée à l'ananas ; terrine de sandre aux petits légumes.

Les rôtis accompagnés de leur garniture choisie

Dos de porcelet au miel et ses épices douces

Ou

Petit tournedos de lotte rôti, et poitrine braisée à l'âtre

Le coin du fromager

De la Chapelle des Vés : munster, munster au cumin, munster affiné, barkass, barkass de chèvre, tomme de chèvre, chèvre frais, au poivre ou aux herbes

De la Ferme de Bennevisse : carré de l'Est, Petit gris

Le coin du pâtissier

Minestrone de fruits et petit baba, soupe de fraise à la menthe fraîche ciselée, fruits frais pleins de vitamines, île flottante, mousse au chocolat, compotée de fruits rouges et sa mousse , , crème brûlée à la bergamote, petite génoise à la mousse de griotte, tiramisu, panacotta et son caramel au beurre salé, macarons divers, tartelette de framboise au chocolat blanc et crème de citron, tarte tatin, tourte de Linz, petit pot de crème chocolat, mini tartelettes variées, Forêt Noire, clafoutis aux myrtilles et pain d'épices

Composition du buffet donnée à titre indicatif

Sur réservation de préférence

Hôtels Leduc, VENTRON
Téléphone 03 29 24 18 29

32 € par personne

Enfant jusqu'à 10 ans 15 €

Les boissons telles que apéritifs, vins, bières et autres en sus