



## Ecoferme des mille et une feuilles – n°58

9 rue Grande – 77760 FROMONT

Réservation conseillée

Formule complète – 15€ par personne

- Apéritif : avec jus de raisins blancs ou rouges de notre vigne, cake de farine de lentilles de la ferme et nem aux légumes du potager fermier.
- salade de lentilles à l'huile de caméline et vinaigre de vin de la ferme.
- poulet local (ferme des tuiles) sauté à la thaï aux pois chiches de la ferme et riz.
- crêpes de sarrasin, lentilles ou froment au miel de lavandin de la ferme.
- Café
- eau, eau gazeuse et vins (avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Formule simple – 10€ par personne

- salade de lentilles à l'huile de caméline et vinaigre de vin de la ferme.
- poulet local (ferme des tuiles) sauté à la thaï aux pois chiches de la ferme et riz.
- crêpes de sarrasin, lentilles ou froment au miel de lavandin de la ferme.
- eau, eau gazeuse

Pour plus de renseignements, contactez-nous : 06.33.23.86.20 /  
ecoferme.1001feuilles@gmail.com