



Ferme de l'Autruche Rieuse – n°47

1 Grande Rue – 77940 MONTMACHOUX

*Attention ! offres de restauration sur réservation **obligatoire***

Les samedi et dimanche midis :

Formule à 22 € (légumes et crudités de notre potager) :

- galette à l'œuf d'autruche, garnie d'un œuf de poule, jambon de dinde, gruyère.
- Gratin de légumes.
- 1 Gâteau au chocolat et courgette, glace maison (selon stock melon ou coing).
- Eau en bouteille.
- Café ou thé ou jus de fruits.

Formule à 27 € (légumes et crudités de notre potager) :

- Entrée : terrine, rilette, mousse de foie et viande séchée d'autruche, avec un assortiment de crudités,
- Plat : pavé d'autruche, avec une sauce maison à part, et gratin de légumes,
- Dessert : 1 crêpe à l'œuf d'autruche garnie au sucre, 1 gâteau au chocolat/courgette, glace maison (selon stock melon ou coing).
- Eau en bouteille.
- Café ou thé.

Possibilité d'ajouter les fromages avec un supplément de 3 € (possibilité de choisir sur présentation du plateau de fromages).

La soirée du samedi 14 octobre - à partir de 19h30

Formule à 43 € (à volonté)

- Entrée : terrine, rilette, mousse de foie, viande séchée et tartare d'autruche, avec un assortiment de crudités,
- Plat : pavé d'autruche, bobotie avec une sauce maison à part, et gratin de légumes,
- Fromages : 7 régions.
- Dessert : 1 crêpe à l'œuf d'autruche garnie au sucre, Pain d'épice, 1 gâteau au chocolat/courgette, glace maison (selon stock melon ou coing).
- Café ou thé.
- Eau en bouteille.

Apéritif et vins en supplément.

Présence d'une remorque food truck, qui proposera la dégustation gratuite.

Une petite restauration rapide, avec la possibilité d'acheter des crêpes aux œufs d'autruches :

- **salées** : galettes gourmandes garnies d'un œuf de poule, jambon de dinde et gruyère.
- **sucrées** : des crêpes sucrées (confitures maison : coing, pissenlit, ...).

Pour plus de renseignements et réservations, contactez-nous :

01.60.96.29.49 / autruche.rieuse@free.fr