

LA FERME DU POISET

A quelques kilomètres de Premnord, au hameau du Poiset, à Détain, l'agriculture biologique se pratique dans le respect du vivant et au rythme des saisons.

On y élève des volailles (Gauloises Grises et pintades) ainsi que des porcs noirs et des brebis Blanches du Massif-Central, avec une attention particulière portée au bien-être des animaux et à la qualité de leur environnement.

A Premnord, nous avons choisi de faire vivre ce travail dans notre cuisine. La proximité façonne le goût : la richesse du gras, le fondant des chairs, la profondeur des saveurs. Quelques kilomètres seulement séparent l'élevage de l'assiette, mais ils racontent un terroir, un savoir-faire et le temps nécessaire pour faire les choses avec soin.

Ici, nous ne servons pas simplement un produit, nous cherchons à transmettre ce qu'il raconte : une terre, des animaux et des hommes.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous ne travaillons qu'avec des produits de saison, notre menu est susceptible d'être modifié.

Merci de nous faire part de vos allergies ou intolérances.



LA CARTE

Les entrées

Carpaccio de bœuf, tomates confites, parmesan, pesto	16 €
Pissaladière : oignons, anchois, olives taggiasches	15 €
Rillettes de sardines, estragon, pain toasté	15 €
Jambon persillé	15 €

Les plats

Quenelle de poisson, sauce tomatée, tagliatelles maison	25 €
Ballotine de volaille farcie, chanterelles, sauce crème	26 €
Panisse croustillante, rouille, coulis de poivrons, tomates cerises	23 €
Boudin basque, piment d'Espelette, purée de pomme de terre	22 €
Le burger du Poiset	25 €
La volaille rôtie	30 €

Le plateau de fromages 12 €

Les desserts

Soufflé framboise de la Ferme Fruirouge, sorbet basilic	12 €
Chocolat blanc Waïna, myrtille, sorbet gingembre	12 €
Figue, vanille, sablé au maïs torréfié	10 €
Melon rafraichi	10 €
Vacherin du moment	10 €