

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 €
Feuilleté jambon-comté, salade crudités	15 €
Arrancini de légumes, pesto rosso, parmesan	15 €
Jambon persillé	15 €

Les plats

Lotte rôtie, fenouil, condiment poivrons, yata de la ferme du Jointout	27 €
Ramen de cochon caramélisé, girolles, œuf mollet	25 €
Galette de courgette, sauce fromage blanc, sauce vierge menthe	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 mirabelles, sorbet mirabelles	12 €
Tarte chocolat Tulakalum 75%, sorbet coco	12 €
Figue, vanille, sablé au maïs torréfié	10 €
Gâteau basque à la mûre, sorbet thé noir Lapsang Souchong	10 €
Vacherin du moment	10 €