

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

Saucisse pistachée en brioche, chou, ravigote	15 €
Œuf pôché, poireaux, crémeux et chips de comté	14 €
Truite du Jura, carottes, yata du Jointout, noix	15 €
Jambon persillé	15 €

Les plats

Carré de cochon, jus à la Stout de chez BAB, crémeux oignons, grenailles	25€
Poisson du jour, sabayon merguez du Poiset, maïs, poivrons	25 €
Chou-fleur au curry, chermoula, amandes torréfiées, crème tahin	22 €
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 à l'eau de vie de SAB'S, sorbet mirabelles	12 €
Chocolat Valrhona Hukambi 53%, riz soufflé	12 €
Poire, chou-fleur, noisettes	10 €
Agrumes, chocolat blanc	10 €
Vacherin du moment	10 €