



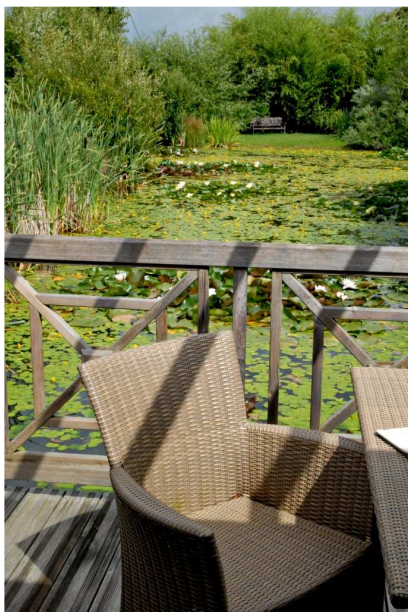
LA FERME DE L'OUDON

12 route d'Écots - 14170 BERVILLE-L'OUDON

Tél. 02 31 20 77 96

Fax 02 31 20 67 13

e. mail : contact@fermedeloudon.com



PLATEAUX de GOURMANDISES Cuisinés avec des produits frais locaux

Petites terrines, Petits pots surprises
chauds et froids à déguster, le plaisir des
yeux et des papilles...

Servis en chambre
entre 19 h 30 et 20 h
Réservation préalable min 48 h

Aux Fourneaux, Dany Vesque

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise »

Guy de Maupassant

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Domaine Octavie Sauvignon Touraine 75 cl	14 €
1^{ère} Côte de Blaye Clos Rudel 2007 75cl	15 €
Pouilly Fumé 2010 Les Chaumiennes Domaine Figeat 75 cl	18 €
Chablis 1^{er} Cru Montmain 2005 75 cl	31 €

VINS ROSES

Côtes de Provence Château des Sarrins 75 cl	20 €
---	------

VINS ROUGES

Brouilly Domaine Ruet 37.5 cl	13 €
Chinon 2009 Le Moulin à Tan 75cl	12 €
Côte Roannaise 2010 Vieilles vignes Domaine Sérol & Fils 75cl	12 €
Côte du Rhône Village 2008 Les Champavins Domaine Grd Veneur 75cl	18 €
Graves de Vayres 2005 Château du Petit Puch 75 cl	23 €
Médoc 2008 Cru Bourgeois Château Lousteauneuf 75 cl	24 €
Hautes Côtes de Nuit 2006 Dames Huguette Domaine Dufouleur 75 cl	28 €
St Emilion Grand Cru 2004 Château Tour Baladoz 75cl	31 €
Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2009 Domaine Lequin-Colin 75 cl	32 €
Pomerol 2000 Château Graves Guillot 75cl	49 €
Gevrey Chambertin « En Jouse » 2006 Domaine Harmand-Geoffroy 75cl	65 €

CHAMPAGNE

Brut Paillard 1^{er} cru 75 cl	45 €
Brut Paillard 1^{er} cru 37.5 cl	28 €

Cidre – Poiré – Pommeau - Calvados **Pierre HUET Cambremet**

Bouteille de Cidre Brut ou ½ sec	3.90 €
Bouteille de Poiré ½ sec	3.90 €
Verre de Calvados Huet «Tradition » 15 ans	7.00 €
Jus de pomme Huet 1 l	3.50 €

Eau Minérale Evian 1.5 l	2.00 €
Eau San Pellegrino ou Badoit 1l	3.00 €



Exemple du Plateau Dîner Slow Food

40 €

Evolutif suivant le marché, la saison et l'inspiration du jour de la cuisinière

Crème de camembert et Soupe au cidre
avec ses petits croutons

Saumon mariné au vinaigre de mûres
Ou
Mousse de carottes au gingembre

Filet mignon de porc Sauce champignons
Ecrasée de pommes de terre aux herbes et
moutarde à l'ancienne
Ou
Saumon aux petits légumes
sauce crémée

Fromages du Pays d'Auge

Moelleux au chocolat & crème anglaise

ou

Cheese cake coulis de fruits frais
ou Gâteau du jour

&

Macarons