Logis Hotels Restaurants — Auberge du Colombier
Hôtel*** & Restaurant La Ferme Gourmande | Guines

Carte et Suggestions

Suggestion du chef

Tartine de campagne gratinée au camembert, frites et salade *Bread with camembert cheese, chips and salad*	16,50 €
Carbonade flamande accompagnée de ses frites maison *Cooked beef with beer and gingerbread with home-made chips*	16,90 €
Salade de chèvre chaud et miel *warm goat cheese and honey salad*	16,90 €
Salade de "La Bien Assise", jambon cru et ses fruits du moment *Salad of "Bien Assise", raw ham and seasonal fruits*	18,90 €
Salade fromagère de notre région aux fruits de saison *Cheese salad from our region with seasonal fruits*	18,90 €
Camembert rôti accompagné de sa palette de charcuterie, frites et salade *Roasted Camembert cheese with a selection of cold meat, chips and salad*	18,90 €
Pièce du boucher grillée au beurre maître d'hotel *Grilled butcher's cut with "maitre d'hotel" butter*	28,50 €

Sélection végétarienne

Tartine végétarienne gratinée au fromage frais *Toast grilled with cream cheese*	16,00 €
Camembert rôti accompagné de frites de légumes et salade *Roasted Camembert cheese with vegetable chips and salad*	17,90 €

Entrées à la carte

Profiteroles d'avocat au thon mayonnaise citronnée et herbes fraîches *Avocado profiteroles with tuna, lemon mayonnaiseand fresh herbs*	9,20 €
Mille-feuille tomates, mozzarella et sorbet *Millefeuille with tomatoes, mozzarella and sorbet*	9,20 €
Tartelette aux petits légumes et chèvre chaud au miel *Vegetables tartlet and warm goat cheese with honey*	9,20 €
Assiette de foie gras maison cuit en ballotine et ses fruits de saison *Plate of home-made foie gras cooked in ballotine with seasonal fruits*	18,00 €
Feuilleté d'escargots à la crème d'ail et champignons *Snail pastry with garlic and mushrooms cream*	18,00 €

Plats à la carte

Tagliatelles crémeuses aux fromages de région *Creamy tagliatelles with local cheeses*	15,80 €
Risotto aux petits légumes de saison *Risotto with seasonl vegetables*	15,90 €
Carbonade flamande accompagnée de ses frites maison *Cooked beef with beer and gingerbread with home chips*	17,90 €
Dos de lieu à l'étuvée de tomates, oignons et basilic *Saithe back stewed with tomato, onion and basil*	17,90 €
Ballottine de volaille façon orloff aux saveurs de notre région *Orloff-style poultry ballottine with our region's falor*	17,90 €
Pièce du boucher grillée au beurre maître d'hotel *Grilled butcher's cut with "maitre d'hotel" butter*	20,50 €
Dos de cabillaud crème de Boursin enrobé de saumon fumé *Cod's back with cheese cream covered with smoked salmon*	20,50 €

Desserts à la carte

Assiette de fromages de région *Plate of local cheeses*	7,40 €
Moelleux au chocolat praliné glace vanille *Chocolate cake with praline and vanilla ice cream*	8,20 €
Clafoutis à la fraise et coulis aux fruits rouges *Strawberry clafoutis and red fruits coulis*	8,20 €
Pavlova crémeux citron et framboises fraîches *Pavlova with lemon cream and fresh raspberries*	9,90 €
Coupe de glace gourmande tout chocolat *Cup of chocolate ice cream*	9,90 €