



FERDINAND

MAGNY - COURS

Restaurant ouvert du lundi au samedi de 11h à 15h
Privatisation possible - séminaire et événementiel

ENTRÉES

Soupe de poisson de la Cotinière	8€
Rillettes de poisson	12€
Terrine de cochon au cognac	10€
Velouté de potiron à la truffe	10€

/

PLATS

Plats variables selon les saisons et nouveautés du chef

Coq au vin de Ferdinand	23€
Picanha de veau aux chanterelles	23€
Canard aux agrumes et aux épices	23€
Poulets aux citrons confits et olives	19€
Poulets au curry et lait de coco	21€
Tajine royale d'agneau	23€
Blanquette de veau aux girolles	23€
Pintade fermière aux trompettes de la mort	23€
Cocotte de légumes à l'oriental	17€
Cocotte de légumes au curry et lait de coco	17€
Mignon de cochon aux poivrons et chorizo	20€
Saumon au citron et fenouil (bio)	20€

/

FROMAGES ET DESERTS

Saint-Marcellin et jeunes pousses	8€
Dessert du jour	7€
Café gourmand	8€

Cuisine maison