



## Les buffets gourmands à la Ferme du Riant

Rendez-vous les dimanches :

**31 mars Buffet Européen, 28 avril, 12 mai, 9 & 30 juin,  
1<sup>er</sup> et 22 septembre, 13 octobre 2019 à partir de 12h00**

**Venez déguster sur nos hauteurs vosgiennes, un buffet à en couper le souffle**

*(Ceci est un exemple de buffet, le Chef élabore les mets au gré des saisons)*

### Les verrines à tomber

Filet de rouget à la provençale, dos de cabillaud aux herbes du marché, filet de loup sabayon courgette et basilic, Saint-Jacques aux asperges vertes, filet de sandre et sa compotée de poireaux et jeunes légumes, tartare de thon sur risotto aux asperges, foie gras aux épices douces et gelée de Gewürztraminer ...

### L'étalée du charcutier à déguster en masse

**Un large choix de terrines maison**, lapin aux noisettes, canard aux pistaches et foie gras, biche aux fruits secs, foie de volaille au poivre vert...  
**La ronde des délices du maître charcutier**, fuseau lorrain, saucisse à l'ail, magret de canard fumé par nos soins, rosette, bacon, rôti de porc cuit aux herbes, jambon cuit au foin, jambon de Luxeuil...  
**Les délices du Sud-Ouest**, sucette de foie gras de canard au chocolat noir et amandes grillées...

### Une farandole de crudités

Champignons à la grecque, concombre à l'aneth, carottes, céleri rave, radis blanc, radis noir, radis roses, betterave rouge, mesclun, chou vert aux graines de sésames grillées...

### Selon la saison,

#### notre chef vous propose un velouté

Asperges, cèpes, châtaignes aux noix de Saint-Jacques...

### Les richesses océanes

Saumon Gravlax, tartare aux deux saumons et aux agrumes, saumon fumé maison...

### Le chef vous présentera lors de chaque buffet, deux rôtis

**Les délices des flots**, filet de sole aux agrumes, tournedos de saumon au lard paysan, sandre soufflé aux petits légumes sauce crémantine...

**Les délices fermiers et forestiers**, suprême de volaille aux cèpes, lapin farci aux asperges et foie gras de canard, civet de biche en feuille de chou...

**avec en accompagnement des légumes de saison**

**Ronde des embaumés  
et fermiers du Bennevisse,  
accompagnée des trésors du boulanger  
(noix, sésame, campagne, seigle...)**

### Un cabaret de verrines sucrées

Smoothies de fraise et basilic, pot de crème au chocolat et griottes de Fougerolles, baba au rhum sur minestrone...

**Les tendresses multicolores**, brimbelles, fraises

**ERMITAGE RESORT - 88310 VENTRON**

**Tél : 03.29.24.18.09**

**[www.ermitage-resort.com](http://www.ermitage-resort.com) ;**

**[info@ermitage-resort.com](mailto:info@ermitage-resort.com)**

**Tarif hors boisson :**

**44 € par adulte**

**20 € par enfant jusqu'à 10 ans**