



Florence & Jean-Jacques LUCAS
 19, Chemin des Arguillères (Vallée des Moulins)
 50840 Fermanville
 02 33 43 20 75 06 24 19 26 45
 www.ptit-gris-moulins.fr f.luca@orange.fr

Tarifs 2018 / 2019

Tous nos produits sont préparés avec des ingrédients sélectionnés pour leur qualité (avec une préférence pour ceux de la production locale)
 N° sanitaire : 50.178.202

Les autres produits de notre ferme



Soupe à l'Ortie sauvage (580 ml)	5.50 €
Velouté potiron et carottes (580 ml)	4.50 €
Velouté de potiron au curry (580 ml)	4.50 €
Gelée d'ortie sauvage (200 gr)	4.00 €
Confitures et gelées (200 gr) (framboise, mûre, cassis, sureau, citrouille, rhubarbe)	4.00 €
Confitures et gelées (130 gr) (fleur de sureau, ortie & nectar de fruits)	2.80 €
Confiture châtaignes/framboises (200 gr)	4.50 €
Les sirops (25 cl) (ortie/framboise, épine noire, fleur de sureau, ...)	4.00 €
Shrub (sirop de vinaigre) (25 cl) (à la framboise, ou à la fleur de sureau)	4.00 €
'Bulles de sève' (apéritif 3°, 75 cl) (pétillant 100% sève de bouleau fermentée naturelle)	7.50 €
'Grapinette' (vin apéritif 17°, 70 cl) (base: vin blanc, fleur de sureau, eau de vie de cidre)	14.50 €
'Epinette de tcheu nous' (50 cl) (vin apéritif rouge ou blanc 17°, à l'épine noire)	10.50 €
100% Sève de bouleau fraîche (en bib de 1.5 l.)	14.00 €

Tous les produits ci-dessus sont issus de l'agriculture biologique
 Ecocert FR-bio-01

Les Escargots cuisinés en verrine (longue conservation)

▶ <u>Au Court-bouillon</u> (par 2 dz)	8.00 €
▶ <u>Au Court-bouillon</u> (par 4 dz)	15.50 €
▶ <u>Escargots en Persillade</u> (2 dz/280gr) <i>Persillade à l'huile de tournesol et colza, persil, oignons et ail.</i>	9.50 €
▶ <u>Escargots en Ortillade</u> (2 dz/280gr) <i>Chairs de gros gris fumées, ortie, huile de colza, oignons, ail, persil.</i>	9.50 €
▶ <u>Escargots à la Crème d'Ail</u> (2 dz/280gr)	9.50 €
▶ <u>Escargots à la Crème de Camembert</u> (2 dz/280gr)	9.50 €
▶ <u>Fondue Normande aux escargots</u> (2dz/280gr) <i>fondue de 3 fromages normands au cidre</i>	9.50 €
▶ <u>Escargots à la Cotentinoise</u> (2dz/280gr) <i>Crème onctueuse aux cèpes et à l'«épinette de tcheu nous» (baïsson apéritive maison), camembert</i>	9.50 €
▶ <u>Escargots sauce Normande</u> (2dz/280gr) <i>Crème onctueuse de poireaux au cidre fermier et à l'eau de vie de cidre.</i>	9.50 €
▶ <u>Escargatine</u> (100gr) <i>Terrine à tartiner à base de chair d'escargots.</i>	6.50 €

Les Escargots farcis frais (DLC 7 jours à +4° max.)

façon "Gris des Moulins"
 (petits gris ou gros gris au beurre végétal, échalotes, persil, ail, ortie)

▶ L'assiette de 12 coquilles	6.50 €
▶ L'assiette de 12 mini bouchées	8.00 €
▶ L'assiette de 12 croquilles	7.50 €