



LA FERME DE CORNADEL

ANDUZE

Restaurant - Chambres d'hôtes Cosy

Repas de Groupe - Mariages

MENNU

TC

UNE BÂTISSE EN PIERRES TYPIQUE DE LA RÉGION AU CHARME D'ANTAN PRÉSERVÉ

C'est en décembre 2012 que Kadia et Stéphan Laporte ont repris les chambres d'hôtes de la Ferme de Cornadel. Tous deux issus de l'école hôtelière - Stéphan à Saint Jean du Gard et Kadia en région parisienne - ils ont commencé leur parcours professionnel en tenant pendant près de 8 ans un établissement en centre-ville d'Anduze. Puis, après 2 ans passés en Floride, ils ont tout naturellement eu envie de revenir en Cévennes. Pour Stéphan, qui a grandi dans la région, c'était un retour aux sources. Pour Kadia, une envie de retrouver Anduze, un lieu qui lui a plu tout de suite et qui lui rappelle les paysages de son enfance.

Ils tombent sous le charme de cette bâtisse en pierres si typique des Cévennes. La première propriétaire l'avait acquise en 1993 et avait tout rénové au fil des années pour proposer les services d'hôtellerie et les hébergements que l'on connaît aujourd'hui. Tout de suite, Stéphan et Kadia se mettent au travail et apportent une nouvelle personnalité à la Ferme de Cornadel, avec un concept qui leur ressemble : une ambiance familiale où petits et grands sont les bienvenus et où tout est réuni pour passer un bon moment ensemble.

Durant votre séjour, vous pourrez partir à la découverte de certains lieux emblématiques de la région. La Bambouseraie en Cévennes avec ses 1 000 variétés de bambous, le train à vapeur des Cévennes pour un voyage dans le temps, le musée du Désert pour une parenthèse historique ou encore les poteries d'Anduze sont situés à proximité et faciles d'accès.

BOISSONS

N'HÉSITEZ PAS A CONSULTER
NOTRE CARTE DES DIGESTIFS

APÉRITIFS

Piscine de Champagne Pommery Pop	16.00 €
Vin d'orange de la Maison (<i>Vin rosé - Sirop d'orange - Triple sec</i>)	5.70 €
Muscat de Lunel	5.70 €
Cartagène	5.70 €
Kir (Cassis - Mure - Griottine - Litchi - pêche de Vigne - châtaigne - Violette)	5.70 €
Kir Royal	13.00 €
Pastis 51 - Ricard	4.00 €
Grant's - Bacardi - Saint James Ambré	10.00 €
Jack Daniel's - Four Roses	12.00 €
Chivas - Glenfiddich - Nikka	13.00 €
Vodka - Tequila	10.00 €
Don Papa - Canaoak - Turquoise Bay - Rhum du Moment	13.00 €
Porto Rouge - Porto Blanc - Suze - Campari -	5.60 €
Martini Rouge - Rosé - Blanc - Extra Dry	5.60 €
Palermo (Sans Alcool) Rosso - San Bitter - Gentiane	5.60 €

BIÈRES

La Stigmat	33cl	6.00 €
<i>Bière Ambré savoureuse au safran cultivé sur les hauteurs d'Anduze. Malt, Houblons et Levures 100% françaises.</i>		
Pression - Panaché - Monaco	25cl	3.50 €
	50cl	7.00 €
Heineken Sans Alcool	33cl	5.00 €
Corona	35.5cl	7.00 €
Lefte Blonde	33cl	7.00 €
Mort Subite (Bière blanche)	33cl	7.00 €
Pelforth Brune	33cl	7.00 €

SOFTS

Sirops locaux de la maison l'évêque à St Hippolyte du Fort		3.00 €
<i>Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, pêche, Orange, Cassis, Orgeat, Pac.</i>		
Orangina - Fuze tea	25cl	4.30 €
Coca cola - Coca cola zéro - Sprite - Schweppes tonic - Perrier	33cl	4.70 €
Citron pressé - Orange pressé		6.50 €
Jus de Fruits "La Cavette"		5.50 €
<i>Pomme, Raisin.</i>		
Jus de Fruits "Jus de rêve"		5.00 €
<i>Orange, Ananas, Abricot, ACE.</i>		



Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

CHAMPAGNES

MAISON VRANKEN

<i>Cuvée Diamant BRUT</i>	<i>Coupe</i>	12.00 €
	<i>Bouteille</i>	74.00 €
	<i>Magnum</i>	155.00 €
	<i>Jé roboam</i>	250.00 €
<i>Cuvée Diamant ROSE</i>	<i>Coupe</i>	13.00 €
	<i>Bouteille</i>	82.00 €

MAISON RUINART

<< R >> <i>Ruinart BRUT</i>	<i>Bouteille</i>	110.00 €
	<i>Magnum</i>	220.00 €
<i>Ruinart ROSE</i>	<i>Bouteille</i>	135.00 €
	<i>Magnum</i>	260.00 €
<i>Ruinart BLANC DE BLANC</i>	<i>Bouteille</i>	170.00 €
	<i>Magnum</i>	290.00 €

MAISON ROEDERER

<i>Cristal BRUT Millésime 2013</i>	<i>Bouteille</i>	350.00 €
------------------------------------	------------------	----------

MAISON DOM PERIGNON

<i>Dom Pérignon BRUT Millésime 2008</i>	<i>Bouteille</i>	300.00 €
---	------------------	----------

COCKTAILS

ALCOOLISES

MOJITO classique - Mangue - Fraise

Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Perrier

11.50 €

MOJITO CHIC classique - Mangue - Fraise

Rhum Blanc, Menthe, Sucre Roux, Champagne

14.00 €

PINA COLADA

Rhum Blanc, Noix de Coco, Ananas

11.50 €

CAIPIROSKA

Vodka, Citron vert, Sucre Roux

11.50 €

AMERICANO MAISON

Martini Rouge et Blanc, Campari, Gin

11.50 €

CUBA LIBRE

Rhum Blanc, Sucre Roux, Citron vert, Coca Cola

11.50 €

EPICES ET POIRE

Gin, Sirop Vanille, Cannelle, Jus de poire, Eau pétillante

11.50 €

COCKTAIL du JOUR

11.50 €

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Jus de Pomme, Menthe, Sucre Roux, Perrier

7.50 €

VIRGIN COLADA

Noix de Coco, Ananas

7.50 €

TUTTI FRUTTI

Fruits Rouges, Menthe

7.50 €

EAUX MINÉRALES

PETILLANTES

SAINT GERON

Eau minérale naturellement gazeuse, reconnue par le ministère de la santé.

75 cl 6.50 €

PLATES

EVIAN

1 L 6.50 €

50 cl 5.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café - Décaféiné

3.10 €

Café Crème - Café au Lait

4.80 €

Noisette

3.10 €

Café Glacé

5.50 €

Chocolat

4.50 €

THES

Earl Grey

Noir Caramel Fin

Noir Noisette

Noir Fraise Garriguette

Vert Jasmin

Vert Menthe

4.50 €

INFUSIONS

Camomille

Menthe Poivrée

Tilleul

Verveine

Cézanne

*Tilleul, Verveine, Menthe poivrée,
Oranger, citronnelle*

4.50 €

MENU 22 €

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS
SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

BAMBOU

Soupe à l'Oignon Doux
Gratinée à la Tomme Catalane
Pain Grillé
ou
L'entrée du Moment

La pièce du Boucher grillée ou mijotée
ou
La pêche Miraculeuse

La petite Douceur

MENU 37 €

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 31 €

CAMPAGNE

L'OEUF PARFAIT

Velouté de Butternut, Compotée d'Oignons Doux des Cévennes
Cèpes en persillade et Eclats de Châtaignes

LE NEM D'ESCARGOTS

Escargots et Pied de Cochon au Bleu de Lozère
Purée d'Ail

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES

Gratiné au Pélardon
Confit de Tomates et Basilic, Eclats de Noix

BLANQUETTE DE VEAU AUX SAVEURS D'AUTOMNE

Butternut, Girolles Poêlées et Châtaignes

LA NAGE DE CABILLAUD

Lait de Coco, Coquillages en Marinière, Poivrons
Pommes de Terre Fondante

LE MAGRET DE CANARD GRILLE

Gros Porto Bello Farci aux Reinettes du Vigan, Oignons Doux
Sauce aux Figues Rôties

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

LA TARTELETTE CROUSTILLANTE CHOCORANGE

Pralin Croquant, Ganache Gianduja
Mousse Chocorange, Coulis à l'Orange

POMME POCHEE CARAMEL

Sur un Biscuit Struddle, Caramel Beurre Salé
Glace Vanille de Madagascar

LA MOUSSE CEVENOLE

Bavarois aux Marrons, Sablé Breton
Crème Anglaise à la Myrtille, Tuile Pécan

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

CAMPAGNE

MENU 50 €

CORNADEL

LE FOIE GRAS MI-CUIT

*Cône Croustillant, Chutney d'Oignons et de Betteraves, Poires Rôties,
Mâche à l'Huile de Noisette
Avec votre Foie Gras, Pensez au Vin Doux Domaine de Joy*

LE TRIO DE ST JACQUES

*Snackée, Crispy et en Raviole
Sur un Velouté de Cèpes, Chips de Lard Grillé*

LA PLANCHE DES SPECIALITES DE CORNADEL

Assortiment de nos entrées en Version Réduite

LE FILET DE BOEUF FACON ROSSINI

*Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche toastée
Purée de Patate Douce, Demi Glace de Viande*

MEDAILLONS DE LOTTE GRILLES

*Risotto Crémeux aux Légumes Anciens
Sauce à l'orange*

RIS DE VEAU POELES

*Croustillant Forestier et Légumes de Saison
Crème de Cèpes*

L'ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL

Assortiment de nos desserts en Version Réduite

UN DESSERT AU CHOIX

Sur Notre Carte des Desserts

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

CORNADEL

MENU 15 €

ENFANT

Jusqu'à 12 Ans

Une Boisson au Choix

*Coca Cola - Orangina - Ice-Tea -
Sirop - Jus d'Orange - Jus de Pomme*

**Blanquette de Veau
Frites**

OU

**Poisson du Jour
Risotto**

**Mi-Cuit Chocolat
Cœur Coulant Nutella**
OU

1 Boule de Glace au Choix

*Vanille - Chocolat - Café - Fraise -
Coco - Citron - Pistache*

MENU 19 €

ADO

12 à 18 Ans

Une Boisson au Choix

*Coca Cola - Orangina - Ice-Tea -
Sirop - Jus d'Orange - Jus de Pomme*

**Blanquette de Veau
Frites**

OU

**Poisson du Jour
Risotto**

**Mi-Cuit Chocolat
Cœur Coulant Nutella
Glace Vanille**
OU

2 Boules de Glace au Choix

*Vanille - Chocolat - Café - Fraise -
Coco - Citron - Pistache*

Code Wi-Fi : Anduze30

Prix en Euros - Taxes et Service Compris - Nous n'acceptons pas les chèques

LA CARTE

ENTRÉES

L'ENTREE DU MOMENT	13.00 €
SOUPE A L'OIGNON <i>Gratinée à la Tomme Catalane, Pain Grillé</i>	17.00 €
L'OEUF PARFAIT <i>Velouté de Butternut, Compotée d'Oignons Doux des Cévennes Cèpes en Persillade et Eclats de Châtaignes</i>	18.50 €
LE NEM D'ESCARGOTS <i>Escargots et Pied de Cochon au Bleu de Lozère Purée d'Ail</i>	18.50 €
MILLEFEUILLE D'AUBERGINES <i>Gratiné au Pélardon Confit de Tomates et Basilic, Eclats de Noix</i>	18.50 €
LE TRIO DE ST JACQUES <i>Snackée, Crispy et en Raviole Sur un Velouté de Cèpes, Chips de Lard Grillé</i>	26.00 €
FOIE GRAS MI-CUIT <i>Cône Croustillant, Chutney d'Oignons et de Betteraves, Poires Rôties Mâche à l'Huile de Noisette</i>	25.00 €
LA PLANCHE DES ENTREES DE CORNADEL <i>Assortiment de nos Entrées en Version Réduite</i>	25.00 €

LA CARTE

VIANDES

- BLANQUETTE DE VEAU AUX SAVEURS D'AUTOMNE** 27.00 €
Butternut, Girolles Poêlées et Châtaignes
- LE MAGRET DE CANARD GRILLE** 27.00 €
*Gros Porto Bello Farci aux Reinettes du Vigan, Oignons Doux
Sauce aux Figs Rôties*
- RIS DE VEAU POELES** 30.00 €
*Croustillant Forestier et Légumes de Saison
Crème de Cèpes*
- LE FILET DE BOEUF FACON ROSSINI** 32.50 €
*Escalopine de Foie Gras Poêlée, Brioche Toastée
Purée de Patate Douce, Demi Glace de Viande*

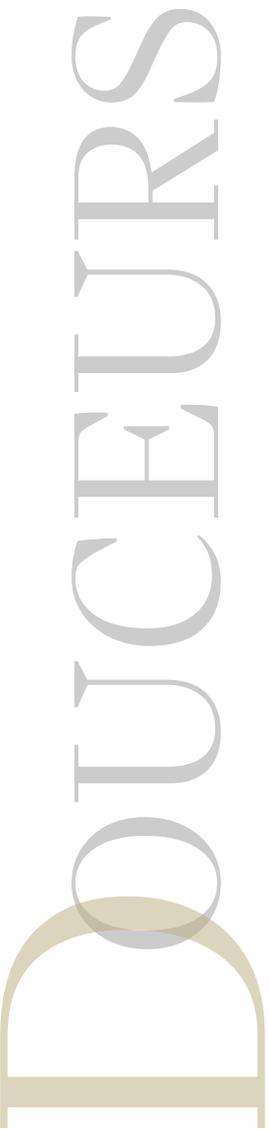
POISSONS

- LA NAGE DE CABILLAUD** 26.00 €
*Lait de Coco, Coquillages en Marinrière, Poivrons
Pommes de Terre Fondante*
- MEDAILLONS DE LOTTE GRILLES** 31.00 €
*Risotto Crémeux aux Légumes Anciens
Sauce à l'orange*

LA CARTE

DOUCEURS

LES FROMAGES AFFINES	15.00 €
<i>Fromages de la ferme des Saveurs</i>	
<i>Servis avec une Dégustation de Vins Sélectionnés</i>	
LA PETITE DOUCEUR	11.00 €
LE CAFE GOURMAND	14.00 €
L'IRISH COFFEE	12.00 €
<i>Whisky Chaud, Café, Sirop de Sucre</i>	
<i>Chantilly Maison</i>	
LA TARTELETTE CROUSTILLANTE CHOCORANGE	14.00 €
<i>Pralin Croquant, Ganache Gianduja</i>	
<i>Coulis à l'Orange</i>	
POMME POCHEE CARAMEL	14.00 €
<i>Sur un Biscuit Struddle, Caramel Beurre Salé</i>	
<i>Glace Vanille de Madagascar</i>	
LA MOUSSE CEVENOLE	14.00 €
<i>Bavarois aux Marrons, Sablé Breton</i>	
<i>Crème Anglaise à la Myrtille, Tuile Pécan</i>	
LA PLANCHE DES DESSERTS DE CORNADEL	18.50 €
<i>Assortiment de nos Desserts en version Réduite</i>	



LA CARTE

TOUTES NOS CRÈMES GLACÉES ET SORBETS SONT DE FABRICATION ARTISANALE
AVEC OU SANS CHANTILLY MAISON SELON VOS ENVIES

DOUCEURS GLACÉES

CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS DE CORNADEL 12.00 €

LA COUPE CEVENOLE 12.00 €
Crème de Marrons, Vanille de Madagascar
Crème Glacée Marron, Marrons Glacés

LA COUPE 2 BOULES A L'ANCIENNE 15.00 €
Crème Glacée ou Sorbet accompagné d'un Alcool au Choix

LA COUPE 2 BOULES 7.00 €

LA COUPE 3 BOULES 9.00 €

LES CREMES GLACEES

Vanille de Madagascar
Chocolat Prestige
Café
Créole Rhum Raisin
Pistache
Crème de Marrons

LES SORBETS

Fraise des Bois
Noix de Coco Prestige
Citron Vert
Poire

LA FERME



04 66 61 79 44

Route de Générargues 30140 Anduze

DE CORNADDET

JOYEUX

Noël

Menu de Noël 65€

Servi du 19 au 25 Décembre 2022

Mise en Bouche

Duo de Gravlax Saumon et Cabillaud
Blinis Toastés

Entrées

« Les Frères Jacques »
Noix de Saint Jacques Gratinées
Sabayon au Champagne
Croustillant aux Copeaux de Poutargue
Ou
Le Foie Gras Mi-Cuit Marbré aux Truffes
Chutney Poires, Miel et Epices, Briochette Truffée
Bouquet de Mâche

Plats

Filet de Cerf Farci des Sous-Bois
Sauce aux Baies Rouge
Purée de Cèleri aux Noisettes
Pommes Duchesse Truffées
Ou
Médaille de Sole et Chair de Crabe
Bisque de Crustacés
Pommes Safranées
Ou
Filet de Boeuf Pure Race Charolaise Façon Rossini
Escalopine de Foie Gras Poêlée
Pomme Duchesse Truffées
Jus de Viande Corsé
Purée de Cèleri aux Noisettes

Fromages

Assortiment de Fromages Affinés
Dans les Caves de Cornadel

Bûches

Casse-Noisette et Chocolat
Ou
Mont Blanc
Vanille, Marrons et Amandes

Prix en Euros, Taxes et Service Compris -
- Nous n'acceptons pas les Chèques



Réveillon de la Saint Sylvestre 120 €

Début de Soirée sur un Fond Musical

Apéritif Festif

« Bar à Champagne »

Les Huîtres en Trois Façons

Sabayon au Champagne Gratiné

Condiments Pommes Verte, Noisettes et Caviar Ossetra

Exotique Passion, Ananas, Rhum Esteban

Tartare de Noix de Saint Jacques et Mangues

Blinis de Caviar Ossetra

Foie Gras Mi-Cuit Marbré aux Truffes

Chutney Poires, Miel et Epices

Briochette Truffée

La Grosse Raviole de Langouste et Chair de Crabe

Bisque Crémeuse au Safran d'Anduze

Instant Fraicheur

Filet de Bœuf Pure Race Charolaise Façon Rossini

Escalopine De Foie Gras Poêlée,

Pommes Duchesse Truffées

Jus de Viande Corsé

Purée de Cèleri aux Noisettes

Assortiment de Fromages Affinés

Dans les Caves de Cornadel

Trilogie des Desserts de la St Sylvestre

Café, Carte de Vins Prestige et Champagnes à la Carte