

**VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026 À 19H45**  
**DINER PRODUCTEURS**

**avec la Ferme de Bonneville**  
Saint-Jean de Liversay | Agriculture Bio & Logique

## MENU

69€

### L'ATELIER DE LA FERME

#### Cocktail d'accueil

Dégustation et découverte autour des produits de la ferme

### LE COCHON FERMIER

#### Rillettes de la ferme au Pineau des Charentes

Concombre en pickles et toastinette de pain à la farine de sarrasin

### LA PARTHENAISE

#### En tataki

Bearnaise relevée aux Macaron de l'Île de Ré et carottes de plein champ

### LE CROMESQUIS

#### Cromesquis de Jarret confit aux épices

Torsades au fenouil gratinées au vieux parmesan, jus de braisage déglacé au vinaigre de cidre et carotte sauvage

### LA FIGUE ET LE MIEL CRÉMEUX

#### Aux fleurs de thym citron

Figues rôties et caramélisées au miel, amandes torréfiées, coulis de figue à la baie de genièvre et glace à la mûre sauvage

*Ferme de Bonneville*  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Depuis plus de 50 ans,  
la Ferme de Bonneville  
cultive et élève en  
agriculture biologique,  
aux portes du Marais  
Poitevin.**

Une ferme engagée  
pour une agriculture  
respectueuse du vivant et  
des produits de qualité, du  
champ à l'assiette.

**Réservation | [vivres.net](https://vivres.net) ou 05 54 70 02 90**

14 Quai aux Vivres, 17300 Rochefort

