

Le snack du jour

La Ferme au foie gras, producteur de saveurs

Tous les jeudis, *Antibes-matin* met les pieds dans le plat du jour. Mais la formule est légèrement différente cet été. L'objectif est de tester un snack ou une sandwicherie, de vous faire partager nos pérégrinations gustatives et de vous proposer une adresse avec une note pas trop salée. Aujourd'hui, on déjeune à La Ferme au foie gras, rue Auberon.

Pourquoi on y va ?

Pour son emplacement, déjà. Située au bas de la rue Auberon, La Ferme au foie gras se dresse au pied des remparts. Et la plage de la Gravette est toute proche. Ensuite et surtout, pour sa boutique. Comme son nom le présuppose, nous sommes ici chez un spécia-

liste du foie gras. Fabriqué de façon artisanale dans les Landes, le produit est d'une qualité sans équivalent dans la commune. De mi-cuit à fourré en magret, il y en aura pour tous les goûts. D'autres produits (truffes, saumon sauvage, etc.) sont également disponibles à la vente.

Le plat choisi ?

Un « sandwich gourmand ». La composition est plutôt classique : pain, tomates, salade, fromage, jambon cru (ou jambon aux herbes). La Ferme au foie gras propose au total une vingtaine de sandwiches.

Rapport qualité-prix ?

Plus que correct. Pour 4,50 €, le

« gourmand » remplit allégrement l'estomac. Le pain est, chose devenue trop rare au pays de la baguette, excellent. Les produits sont frais et l'huile d'olive maison vient agrémente le tout. Les tarifs pour les sandwiches s'échelonnent de 3,5 à 8 euros pour celui à la truffe.

Sur l'estomac

Rien à reprocher. La promesse d'une digestion sans encombre.

P. F.

Savoir +

La Ferme au foie gras,
35 rue Auberon.
Ouvert du mardi au dimanche
de 8 heures à 19 heures.
Tél. 04.93.34.26.50. ou
06.14.69.46.01.



Une vingtaine de sandwiches de 3,5 à 8 euros

(Photo V.R.)