La Ferme aux Grives

Cocina de Jardín y de Terruño

Almuerzo o Cena 60 €

Amuse-bouche: La gougère dorada de la Auberge & longaniza curada del Valle de Aldudes

Morcilla a la Brasa del Sr. Parra, Mezcolanza de Setas y Judías Coco de Paimpol
Foie Gras de Chalosse, en toda su Noble Sencillez (para compartir entre dos, +15 € por comensal)
Salmón Ahumado Meloso, Ensalada Casera de Patata
Nuestro Fastuoso Paté de la Casa en Costra Dorada (Corzo, Foie Gras & Pato al Armagnac)
Ravioli de Bogavante y Gambas, Vinagre Viejo & Salsa Americana (+12 € por comensal)
Sopa de Boletus de los Furtivos, Lascas de Ventrèche a la Brasa

Toupine Hojaldrada de Merluza, Gambas y Puerros, Mantequilla Marina
Tierno Rollo de Pato de Marthe-Alice Pouypoudat
Cochinillo asado como en Castilla, Farsa de Frutas y Especias (+10 € por comensal)
Paletilla de Cordero Melosa al Saté, Crema Fresca de Pimienta Kampot
Pollo Asado de la Ferme Saint-Germain, Costra Crujiente de Cebolla

Composicion de Quesos de Campo (Roquefort, queso fresco de cabra, jengibre y cilentro)
Turrón Helado con Frutos Secos, Salsa Suzette
Isla Flotante "Belle Anglaise", Crema de Vainilla Tostada
6 Gran Choux de Chocolate y Avellana... y Todavía Más Chocolate
Tarte Tatin Caramelizada, Nata Doble y Helado Helado de Yogur

Otoño 2016

El pollo, el pato, la ternera y el cerdo son de origen francés.
El cochinillo proviene del Pirineo español.
Esta comida incluye el aperitivo rústico, una entrada, un plato principal y un postre a elegir. Iva incluido.