

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

Lascas Traviesas de Bonito del Norte de Anzuelo, en Escabeche a la Landesa

Foie Gras de la Casa (para compartir entre dos, +15 € por comensal)

Salmon Ahumado en Casa, Coronado con un Crujiente de Especies y Tartar de Verano

Nuestro Pastoso Pâté de Aves en Costra Dorada (Pintada, Pato & Foie Gras)

Ravioli de Bogavante y Gambas, Vinagre Viejo & Salsa Americana (+12 € por comensal)

Ensalada de Pulpo a la Parrilla, Hummus y Salsa "Vierge" de Pimientos

Merluza de Donibane Lohizune, Mantequilla al estilo Dugléré, Tomates & Brotes de Espinaca

Ceviche de Dorada al Curry Verde, Guacamole Suavemente Especiado

Cochinillo asado como en Castilla, Tarsa de Frutas y Especies (+10 € por comensal)

Paletilla de Bordero 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 cilantro)

Baba Generoso con Uvas Sultanas y Ligera Crema al Armagnac

Isla Flotante "Belle Anglaise", Crema de Vainilla Tostada

Croustade de Melocotones del País, Arroz con Leche y Sorbete de Melocotón de Vina

Gofre al Momento, Compota de Frutos Rojos y Helado de Yogur

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.