

*La Ferme aux Grives
Cuisine de Jardin et de Terroir*

Déjeuner ou Souper 60 €

En Amuse-Bouche : La Gougère Soufflée de l'Auberge et le Saucisson Sec des Aldudes

La Soupe de Courge au Vieux Parmesan, Croûtons Rustiques

Le Foie Gras de Chalosse, Sublime au Naturel (pour 2 convives, suppl. 15 € par personne)

Le Rouleau de Saumon Fumé Maison et Légumes Thaï-Landais, Nuage Raifort

Le Pâté de Jambon & Foie Gras, Mousse de Choux Verts

Le Boudin Noir aux Pommes & Cocos de Paimpol, Vinaigrette au Cidre

La Salade Tiède de Bœuf Grillé & Champignons Boucanés, Jus Perlé au Gras de Canard

Le Merlu de Saint-Jean « Tout Simple », Beurre de Mer aux Algues

Les Tripes de Maman Guérard Cuites au Four du Boulanger (ris d'agneau, jambon, tripes gasconnes)

Le Cochon de Lait à l'Atre, Farci Comme en Castille (suppl. 10 € par personne)

Le Filet de Canard Croisé Lardé de Foie Gras, Béarnaise des Anges

Le Bon Poulet Rôti de la Ferme Saint-Germain, Peau Croustillante à l'Oignon

Le Soufflé au Roquefort et Vieil Emmental, Mesclun & Ventrèche Grillée

Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes

Le Gâteau Fondant au Chocolat, Caramel de Lait & Glace aux Copeaux de Chocolat

Le Riz au Lait Vanillé, Compotée de Poires & Noisette, Tuile Croustillante

La Carte Mirliton « Minute » aux Pommes & Chantilly Armagnac

Le Poulet, le Canard, le Bœuf et le Cochon sont d'origine France.

Le Cochon de Lait vient des Pyrénées Espagnoles.

Ce repas vous propose l'amuse-bouche rustique, puis une entrée, un plat principal et un dessert au choix. Ces prix s'entendent nets ttc.

Automne Hiver 2024