

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 d'Asperges Blanches des Landes aux Lichettes de Foie Gras, Crème de Petits Pois à la Française

Le Saumon Fumé Maison, Gaufrette Fourrée à la Crème d'Herbes

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

Les Asperges Vertes des Landes Grillées, Ouf Mimosa et Poutarque Fumée

Le Fromage de Tête Grande Tradition en Habit Potager

Le Poireau Vinaigrette à la Brause, Poulpe Grillé et Copeaux de Jambon Iberique

L'Aile de Raie au Four de Boulanger, Marinère de Coquillages

Le Vol-au-Vent des Grands Ducs, Sauce Suprême (Ris de Veau, Volaille & Foie Gras)

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

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

L'Épaule d'Agneau Confite Longuement au Sate, Crème Acidulée au Poivre Kampot

Le Fromage "Pastoral", Composition Favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre)

La Tourte aux Pommes, Sirop d'Erable et Cannelle

L'Île Flottante Belle Anglaise à la Vanille Grillée

Le Savoureux Baba aux Raisins en Pot, Crème Légère à l'Armagnac

Le Gros Chou Chocolat & Noisettes, Encore du Chocolat

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. Nos prix s'entendent nets ttc.