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

Le Boudin Grillé de Mr Parra, Mesclagne de Champignons et Cocos de Paimpol
Le Foie Gras de Chalosse, Sublime au Naturel (pour 2 convives, suppl. 15 € par pers.)
Le Saumon Fumé Fondant, Salade de Pommes de Terre façon Ménagère
Le Succulent Pâté en Croûte Maison, Farci de Chevreuil, Foie Gras et Canard à l'Armagnac
La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (suppl. 12 € par pers.)
La Soupe de Cèpes des Braconniers, Lichettes de Ventrèche à la Braise

La Toupine Feuilletée au Merlu, Gambas, Poireaux et Beurre de Mer
La Tendre Roulade de Canard de Marthe-Alice Pouypoudat
Le Cochon de Lait à l'Âtre, Accommodé comme en Castille (suppl. 10 € par pers.)
L'Épaule d'Agneau Confite Longuement au Saté, Crème Acidulée et Poivre Kampot
Le Bon Poulet Rôti de la Ferme Saint-Germain, Peau Croustillante à l'Oignon

Le Fromage Pastoral Composition Favorite de Christine (Roquefort, chèvre frais, gingembre et coriandre)
Le Nougat Glacé aux Mendiants, Nappé d'une Sauce Suzette
L'île Flottante Belle Anglaise à la Vanille Grillée
Le Gros Chou au Chocolat et à la Noisette ... et encore du Chocolat
La Tarte Tatin Caramélisée, Crème Double et Glace au Lait Caillé

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.

Automne 2026