

# 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

Les Asperges Blanches des Landes Grillées, Œuf Mimosa et Poutargue Fumée  
Le Foie Gras de Chalosse, Sublime au Naturel (pour 2 convives, suppl. 15 € par pers.)  
Le Gravlaax de Truite de Banka, sur une Crème Acidulée au Haddock, Brûlé d'Épices Douces  
Le Succulent Pâté en Croûte "Plumes" (Pintade, Canard, Ris de Veau, Foie Gras ...)  
La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (suppl. 12 € par pers.)  
La Salade Moelleuse de Tête de Veau, Ravigote et Réduction Perlée au Gras de Canard

Le Merlu de Saint-Jean, Beurré à la Duglère, Tomates & Épinards Frais  
Le Joli Chou Vert Turci, Mijoté au Four de Boulanger (Veau, Cochon, Foie Gras)  
Le Cochon de Lait à l'Âtre, Accommodé comme en Castille (suppl. 10 € par pers.)  
L'Épaule d'Agneau Confite Longuement au Sate, Chorizo 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 Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes  
L'île Flottante Belle Anglaise à la Vanille Grillée  
La Gaufre Tiède, Compotée de Fruits Rouges & Sorbet au Lait Caillé  
Le Riz au Lait au Miel et à la Rhubarbe, Crumble des Alizés

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.