

# *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 Fraîche de Tomates de Race, Glace Moutarde à l'Ancienne*  
*Le Saumon Fumé Fondant, Salade de Pommes de Terre façon Ménagère & Gaufre Beurrée*  
*Le Pâté en Croûte Maison, comme une Miche Paysanne, Farcie de Foie Gras & Canard à l'Armagnac*  
*La Raviole de Homard & Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (suppl. 12 € par pers.)*  
*La Belle Salade de Poulpe Grillé, Hummus Raphaëli d'une Sauce Vierge aux Poivrons*  
*Le Foie Gras de Chalosse, Sublime au Naturel (pour 2 convives, suppl. 15 € par pers.)*

*Le Tendre Merlu de Saint-Jean-de-Luz, Comme une Bouillabaisse*  
*Les Petits Farcis de Marthe Alice Pourpoudat, Délicieusement Rôtis au Four de l'Auberge*  
*Le Cochon de Lait à l'Atre, Farcis Comme en Castille (suppl. 10 € par pers.)*  
*L'Épaule d'Agneau Confite Longuement, aux Simples du Jardin, Crème Herbivore*  
*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, coriandre)*  
*Le Baba-Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes*  
*Le Gros Chou au Chocolat & Noisettes, Encore du Chocolat*  
*La Croustade de Fraises & Framboises de Pays, Sorbet Basilic*  
*La Tarte Feuilletée aux Abricots & Pommes, Tout juste Sortie du Four*

*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.*