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 Potage Jardinier de Pois à l'Oseille, Asperges Blanches & Velours de Brebis
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 &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 Salade de Gros Poireaux Grillés & Jambon Ibérique, Jus Aigrelet au Gras de Volaille

Le Tendre Merlu de Saint-Jean-de-Luz au Vert & Caviar d'Aubergines Fumées
Le Vol-au-Vent des Grands Ducs, Sauce Suprême (Ris de Veau, Volaille & Foie Gras)
Le Cochon de Lait à l'Âtre, Farci Comme en Castille (suppl. 10 € par pers.)
L'Épaule d'Agneau Confite Longuement aux Simples du Jardin, Crème Herboriste
Le Bon Poulet Rôti de la Ferme Saint-Germain, Peau Croustillante à l'Oignon

Le Soufflé au Roquefort & Vieil Emmental, Mesclun & Ventrêche Grillée
Le Baba-Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes
Le Gâteau Fondant au Chocolat, Caramel de Lait & Glace aux Copeaux de Chocolat
La Succulente Charlotte aux Fraises du Pays, Coulis De Fruits Rouges
La Tarte Feuilletée à la Rhubarbe « Bonbon », 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. Ces prix s'entendent nets ttc.
Printemps 2025