

La Ferme aux Grives

Cocina de Jardín y de Terruño

Almuerzo o Cena 60 €

Amuse-bouche: La gougère dorada del Auberge & longaniza curada del Valle de Aldudes

Sopa fría de tomates reliquia, helado de mostaza antigua

Salmón ahumado y sedoso, con ensalada templada de patatas al vinagre de chalota & gofre crujiente

Pastel en costra, como un pan de labranza, relleno de foie gras y pato al Armagnac

Raviolón de bogavante y gambas, cebolleta fresca y jugo templado de caparazones (+12 € por persona)

Ensalada de pulpo a la parrilla, hummus y salsa "virge" de pimientos

Foie gras de Chalosse, servido al natural, como lo preferimos en casa (para 2 comensales, +15 € por persona)

Merluza de anzuelo de Saint-Jean-de-Luz, en sopa de bullabesa aromática

Los pequeños farcis de Marthe-Alice, asados con ternura en el horno del Auberge

Cochinillo asado en el hogar, relleno a la manera castellana, con todo su jugo (+10 € por persona)

Paletilla de cordero confitada lentamente con hierbas del jardín, crema de herborista

Buen pollo de la granja Saint-Germain, asado en la chimenea, con piel crujiente a la cebolla

Queso "Pastoral", mezcla batida de roquefort, cabra fresca, jengibre y cilantro

Baba de viaje, abierto en mesa, bañado en Armagnac de la casa & coronado de crema batida

Gran chou de chocolate y avellanas, relleno con una crema de cacao aún más intensa

Croustade dorada de pesas del huerto & fambuesas silvestres, con sorbete de albahaca

Tarta tibia y hojaldrada de albaricoques y manzanas, recién salida del horno

El pollo, el pato, la ternera y el cerdo son de origen francés.

El cochinillo proviene del Pireneo español.

Esta comida incluye el aperitivo rústico, una entrada, un plato principal y un postre a elegir. I.v.a. incluido.