

# *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 de espárragos blancos de Las Landas, láminas de foie gras & crema fina de guisantes*

*Salmon ahumado en casa, gofre crujiente relleno de crema de hierbas*

*Foie gras de Chalosse, sublime al natural (para 2 comensales, +15 € por persona)*

*Espárragos verdes de Las Landas a la parrilla, huevo mimosa & bottarga ahumada*

*Cabeza de jabali "Grande Tradition", en traje de huerta*

*Puerro a la brasa con vinagreta, pulpo a la parrilla & virutas de jamón ibérico*

*Ala de raya al horno de panadero, marinère de mariscos*

*Nol-au-vent "Grands Ducs", salsa Suprema (mollejas, ave & foie gras)*

*Buen pollo de la granja Saint-Germain, asado al asador, piel crujiente a la cebolla*

*Cochinillo asado al hogar, relleno a la manera castellana (+10 € por persona)*

*Paletilla de cordero confitada lentamente al sate, crema acidulada de pimienta Kampot*

*Queso "Pastoral", mezcla predilecta de Christine (roquefort, cabra fresca, jengibre & cilantro)*

*Tarta de manzana, sirope de arce & canela*

*Isla flotante con crema inglesa a la vainilla tostada*

*Baba jugoso con uvas pasas, crema ligera al Armagnac*

*Gran chou de chocolate & avellanas, aún más chocolate*

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

*El cochinillo proviene del Pirineo español.*

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