

La Ferme aux Grives
Cuisine de Jardin® et de Terroir
Déjeuner ou Souper 52€

En amuse-bouche : La gougère soufflée de l'Auberge et le saucisson sec des Aldudes

La soupe aux châtaignes et champignons d'automne, croquant de ventrèche

La salade de bonottes aux herbes et le petit hareng à la crème d'écrevisses

La terrine de chevreuil au foie gras

La salade de boudin maison grillé sur une cueillette de fruits et petits cocos

Le saumon fumé par nos soins, gaufrettes fourrées à la fleur de raifort et betterave rose

Le merlan "médaille d'or" au porto, velouté de racines et simples du jardin

Le cochon de lait à l'âtre, farci comme en Castille (supplément 5€ par personne)

Le beau poulet des Landes à la broche, peau croustillante à l'oignon

Le bœuf "bidoche" longuement braisé, sauce aux mille poivres

Le tendre filet de caneton sur le gril, jus aux agrumes d'Eugénie

Le fromage "pastoral", composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)

La bonne tarte feuilletée "minute" au fruit du moment

La gaufre exquise au lait caillé et compote de cerises framboisées

Le savoureux baba aux raisins, crème légère à l'Armagnac

La brioche perdue, sorbet au chocolat et praliné de noisettes

Le grand éclair au café "façon vieux garçon"

La cantine de foie gras pour deux, juste sortie de la resserre, en remplacement de l'une des entrées du repas (suppl. 14€ par pers.)

Le repas vous propose l'amuse-bouche rustique, puis une entrée, un plat principal et un dessert au choix. Les prix s'entendent nets ttc.

La Ferme aux Grives

Cuisine de Jardin® et de Terroir

Déjeuner ou Souper

En amuse-bouche : La gougère soufflée de l'Auberge et le saucisson sec des Aldudes

La soupe aux châtaignes et champignons d'automne, croquant de ventrèche

La salade de bonottes aux herbes et le petit hareng à la crème d'écrevisses

La terrine de chevreuil au foie gras

La salade de boudin maison grillé sur une cueillette de fruits et petits cocos

Le saumon fumé par nos soins, gaufrettes fourrées à la fleur de raifort et betterave rose

Le merlan "médaille d'or" au porto, velouté de racines et simples du jardin

Le cochon de lait à l'âtre, farci comme en Castille

Le beau poulet des Landes à la broche, peau croustillante à l'oignon

Le bœuf "bidoche" longuement braisé, sauce aux mille poivres

Le tendre filet de caneton sur le gril, jus aux agrumes d'Eugénie

Le fromage "pastoral", composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)

La bonne tarte feuilletée "minute" au fruit du moment

La gaufre exquise au lait caillé et compote de cerises framboisées

Le savoureux baba aux raisins, crème légère à l'Armagnac

La brioche perdue, sorbet au chocolat et praliné de noisettes

Le grand éclair au café "façon vieux garçon"

La cantine de foie gras pour deux, juste sortie de la resserre, en remplacement de l'une des entrées du repas.

Le repas vous propose l'amuse-bouche rustique, puis une entrée, un plat principal et un dessert au choix.