

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 terrine paysanne de foie de canard et de volaille à l' Armagnac
Le saumon fumé par nos soins, gaufrettes fourrées à la fleur de raifort et betterave rose
La salade de bonottes aux herbes et le filet de hareng à la crème
Les escargots et crevettes en petits pots aux croûtons dorés

Le merlu de Saint-Jean-de-Luz grillé aux algues marines
Le morceau du boucher sur les braises, sauce aux poivres fauves
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 fromage "pastoral", composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)
La bonne tarte feuilletée "minute" au fruit du moment
La gaufre exquise, glace au lait caillé et compote de cerises framboisées
Le savoureux baba en pot aux raisins, crème légère à l' Armagnac
Le gâteau fondant presque soufflé au chocolat noir, glace moka

La cantine de foie gras pour deux, juste sortie de la resserre, en remplacement de l' une des entrées du repas (suppl. 15€ 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 terrine paysanne de foie de canard et de volaille à l' Armagnac
Le saumon fumé par nos soins, gaufrettes fourrées à la fleur de raifort et betterave rose
La salade de bonottes aux herbes et le filet de hareng à la crème
Les escargots et crevettes en petits pots aux croûtons dorés

Le merlu de Saint-Jean-de-Luz grillé aux algues marines
Le morceau du boucher sur les braises, sauce aux poivres fauves
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 fromage "pastoral", composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)
La bonne tarte feuilletée "minute" au fruit du moment
La gaufre exquise, glace au lait caillé et compote de cerises framboisées
Le savoureux baba en pot aux raisins, crème légère à l' Armagnac
Le gâteau fondant presque soufflé au chocolat noir, glace moka

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.