

*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 fraîche à la rosée de tomates, quenelle glacée à la fleur de moutarde ancienne*

*Le saumon fumé maison en salade croquante, sauce César des Landes*

*Le pâté de tête de cochon au foie gras de canard, mousse à la poire de curé*

*Le gâteau de fines lasagnes au crabe et crevettes, coulis de homard*

*L' aile de raie grillée sur les sarments, petits croûtons rustiques au beurre d'herbes*

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

*La pièce d'agneau du boucher sur les braises, jus d'escargots*

*Le beau poulet de la ferme Saint Germain 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 compotée d'abricots à la pêche*

*Le gâteau fondant presque soufflé au chocolat noir, glace moka*

*La charlotte moelleuse aux fraises de Monsieur Lazade*

*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 soupe fraîche à la rosée de tomates, quenelle glacée à la fleur de moutarde ancienne*

*Le saumon fumé maison en salade croquante, sauce César des Landes*

*Le pâté de tête de cochon au foie gras de canard, mousse à la poire de curé*

*Le gâteau de fines lasagnes au crabe et crevettes, coulis de homard*

*L' aile de raie grillée sur les sarments, petits croûtons rustiques au beurre d'herbes*

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

*La pièce d'agneau du boucher sur les braises, jus d'escargots*

*Le beau poulet de la ferme Saint Germain 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 compotée d'abricots à la pêche*

*Le gâteau fondant presque soufflé au chocolat noir, glace moka*

*La charlotte moelleuse aux fraises de Monsieur Lazade*

*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.*