

La Ferme aux Givres

Cuisine de Jardin® et de Ferroir

Déjeuner ou Souper 52€

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

La soupe de cèpes des braconniers au lard et à l'œuf poché

Le pâté en croûte à la paysanne, foie de volaille et de canard à l' Armagnac

Le boudin de monsieur Parva aux pommes façon tatin, vinaigre de cidre

La salade d' automne au haddock fumé sous une fine galette de sarrasin

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)

Le beau poulet de la ferme Saint Germain à la broche, peau croustillante à l' oignon

Le travers de veau sur les braises voilé d' une crème moutardée au parmesan, sauce barbecue

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

La bonne tarte feuilletée " minute " aux poires et vin de messe

Le pot du résinier : sorbet " très chocolat ", crème brûlée et meringue aux pignons

La gaufre exquise, glace au lait caillé et compotée de cerises framboisées

Le savoureux baba aux raisins, sabayon à l' Armagnac

La cantine de foie gras pour deux, juste sortie de la réserve, 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 etc.