

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 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 Parra 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 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.