

*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 et la Quenelle Glacée à la Moutarde Ancienne*

*Le Bavarois de Belles Asperges de Pays, Petits Légumes du Potager*

*Le Saumon Fumé Maison en Salade Croquante, Sauce César des Landes*

*La Terrine de Pied de Cochon et Foie Gras, selon Marthe-Alice Pouypoudat*

*L'Aile de Raie Grillée sur les Sarments, Petits Croûtons Rustiques au Beurre d'Herbes*

*Le Cochon de Lait à l'Atre Farci comme en Castille (supplément 5 € par personne)*

*Le Beau Poulet de la Ferme Saint Germain à la Broche, Peau Croustillante à l'Oignon*

*L'Épaule d'Agneau Rôtie au Four du Boulanger, Ail Nouveau et Thym Frais*

*Le Fromage « Pastoral », composition favorite de Christine*

*(roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)*

*La Bonne Carte Feuilletée au Fruit du Moment*

*Le Gâteau Fondant presque Soufflé au Chocolat Noir*

*Le Baba-bocal, Abricots d'été, Crème de Riz au Lait et Glace à la Verveine du Jardin*

*La Charlotte très Moelleuse aux Fraises de Monsieur Cazade*

*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.)*

*Ce repas vous propose l'amuse-bouche rustique, puis une entrée, un plat principal et un dessert au choix. Ces prix s'entendent nets TTC*

*Mai 2020*