

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 saumon fumé Maison, crème au raifort, vinaigrette au vieux cidre
La terrine à l'ancienne de pintade et foie gras au vin de Tursan
Le feuilleté aux trois fromages, salade de haricots verts

La daurade doucement braisée au four de boulanger, sauce vierge aux simples
Le bon poulet de la Ferme Saint Germain à la broche, sauce crème Albuféra
Le cochon de lait à l'âtre farci comme en Castille (supplément 5 € par personne)
Le travers de bœuf de Bazas sur les braises voilé d'une crème moutardée

Le fromage « Pastoral » (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)
La bonne tarte minute aux pommes "rubinette"
Le savoureux Baba en pot aux raisins, crème légère à l'Armagnac
La gaufre exquise, glace au lait caillé et compotée de cerises framboisées
La grosse meringue coco, "banana split" au chocolat

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

Octobre 2020