

# *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 Aloues*

*La Soupe Fraîche à la Rosée de Tomates et la Quenelle Glacée de Moutarde Ancienne  
La Raviole de Homard et Gambas à la ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette ( suppl. 6 € par personne )  
Le Saumon Fumé Maison, Vinaigrette au Vieux Cidre & Crème de Raifort  
La Terrine de Pied de Cochon et Foie Gras, selon Marthe-Alice Pouypoudat  
Les Petits Maquereaux Grillés aux Sarments et Rillettes au Wasabi*

*La Daurade de Ligne, Sauce Vierge à la Verveine et au Basilic  
Le Cochon de Lait à l'Aire, Farci comme en Castille ( suppl. 5 € par personne )  
Le Beau Poulet de la Ferme Saint Germain à la Broche, Peau Croustillante à l'Oignon  
Le Garret Fondant de Veau Confit au Four du Boulanger et Morceaux de Choix, Crème Moutarde « Sweet & Sour »*

*Le Fromage « Pastoral », Composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)  
La Pêche de Gascogne en Feuilleté Turbanné, Crème Glacée à la Verveine du Jardin  
Le Baba Poule à L'Armagnac de nos Vignes  
La Parloira Meringuée de Fraises, Framboises et Rhubarbe  
L'Île Flottante au Chocolat « Souvenir d'Enfance »*

*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 2021*