

# *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'Oeuf Poché*  
*La Raviole de Homard et Gambas à la ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette ( suppl. 12 € par personne )*  
*Le Saumon Fumé Maison, Vinaigrette au Vieux Cidre & Crème de Raifort*  
*La terrine à l'Ancienne de Cochon, Foie de Volailles et Cèpes de Pays*  
*La Belle Tartine de Tripes Cuites Longuement en Toupine*

*Le Merlu de Ligne de St Jean, Beurre aux Algues et "Caviar" de Hareng*  
*Le Cochon de Lait à l'Atre, Farci comme en Castille ( suppl. 10 € par personne )*  
*Le Bon Poulet de la Ferme Saint Germain à la Branche, Peau Craustillante à l'Oignon*  
*La Tête de Boeuf Fondante Confite au Vin de Pomerol & Gambas sur la Braise*

*Le Fromage « Pastoral », Composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)*  
*La Paire aux Epices en Feuilleté Turbanné, Crème Fraîche aux Grains de Vanille*  
*Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes*  
*Le Gâteau Soufflé au Chocolat, Crème Glacée au Café*  
*La Grasse Meringue Coca "Banana Split"*

*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*