

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 Taupine

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 Tave 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