

La Ferme aux Grives

Cuisine de Jardin® et de Terroir

Déjeuner ou Souper 55€

En amuse-bouche : La gougère soufflée de l'Auberge et le saucisson sec des Aldudes

La Soupe d'Asperges Blanches des Landes aux Lichettes de Foie Gras Poêlé
La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (suppl. 12€ par personne)
Le Saumon Fumé Maison, Tuile de Sarrasin et Haddock à l'Echalote
Le Pâté Croûte Cuit dans un Pain de Campagne Façon Marthe Alice Pouypoudat
Les Escargots et Crevettes en Petits Pots aux Croûtons Dorés

Le Merlu de Ligne de Saint Jean en Marinière de Coquillages
Le Cochon de Lait à l'Âtre, Farci comme en Castille (suppl. 10€ par personne)
Le Bon Poulet de la Ferme Saint Germain à la Broche, Peau Croustillante à l'Oignon
L'Epaule d'Agneau de Lait frottée au Saté, Cuite toute une Nuit au Four de Boulanger

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 aux Raisins & Armagnac de nos Vignes
La Crème au Chocolat de la Reine d'Espagne
Le Vacherin Glacé aux Fraises de Monsieur Cazade

L'Agneau, le Poulet et le Porc sont d'origine France.
Le Cochon de Lait est d'origine des Pyrénées Espagnoles.

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.

La Ferme aux Grives

Cuisine de Jardin® et de Terroir

Déjeuner ou Souper

En amuse-bouche : La gougère soufflée de l'Auberge et le saucisson sec des Aldudes

*La Soupe d'Asperges Blanches des Landes aux Lichettes de Foie Gras Poêlé
La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (avec supplément)*

*Le Saumon Fumé Maison, Tuile de Sarrasin et Haddock à l'Echalote
Le Pâté Croûte Cuit dans un Pain de Campagne Façon Marthe Alice Pouypoudat
Les Escargots et Crevettes en Petits Pots aux Croûtons Dorés*

*Le Merlu de Ligne de Saint Jean en Marinière de Coquillages
Le Cochon de Lait à l'Âtre, Farci comme en Castille (avec supplément)
Le Bon Poulet de la Ferme Saint Germain à la Broche, Peau Croustillante à l'Oignon
L'Epaule d'Agneau de Lait frottée au Saté, Cuite toute une Nuit au Four de Boulanger*

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 aux Raisins & Armagnac de nos Vignes
La Crème au Chocolat de la Reine d'Espagne
Le Vacherin Glacé aux Fraises de Monsieur Cazade*

*L'Agneau, le Poulet et le Porc sont d'origine France.
Le Cochon de Lait est d'origine des Pyrénées Espagnoles.*

La cantine de foie gras pour deux, juste sortie de la resserre, en remplacement de l'une des entrées du repas (avec supplément)

Ce repas vous propose l'amuse-bouche rustique, puis une entrée, un plat principal et un dessert au choix.