

# *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 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. 12€ par personne)*

*Le Saumon Fumé Maison, Tartare de Tomates de Monsieur Bastelica et Avocats, Tuile aux Epices, Crème Raifort*

*Le Pâté en Croûte Cuit dans un Pain de Campagne Façon Marthe Alice Pouypoudat*

*La Salade de Boeuf de Chalosse Mariné, Légumes Thai*

*Le Merlu de Ligne de Saint Jean, Sauce Vierge aux Simples du Jardin*

*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, le Boeuf 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.*