

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 de Courge au Vieux Parmesan, Châtaignes Croustillantes

La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (suppl. 12€ par personne)
Les Deux Saumons "Maison": l'Un Fumé, l'Autre Mariné au Cidre, Crème Raifort et Pommes "Acidulettes"
Le Pâté en Croûte de Chevreuil cuit dans un Pain de Campagne Façon Marthe Alice Pouypoudat
La Belle Tartine de Cèpes de Pays, Coquée d'un Jaune d'Œuf Confit

Le Merlu de Ligne de Saint Jean "façon Grands Navigateurs", Sauce Veloutée au Chorizo, Epices et Coquillages

Le Cochon de Lait à l'Atre, Farcé 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 Longuement Confite au Four de Boulanger, Velours d'Ail et Cresson

Le Fromage "Pastoral", Composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)

La Pomme Rôtie en Feuilleté Turbanné, Farcie d'un Riz au Caramel

Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes

La Crème au Chocolat de la Reine d'Espagne

Le Vacherin Glacé Noix de Coco, Bananes Flambées au Vieux Rhum

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, 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.