

La Ferme aux Grives
Cuisine de Jardin® et de Terroir

Déjeuner ou Souper 56 €

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 et au vieux Parmesan
La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (suppl 12 € par personne)
Les deux Saumons : l'un Fumé Maison, l'autre Mariné au Cidre, crème Raifort et Pommes acidulettes
Le Jambonneau Persillé cuit dans un Pain de Campagne aux Simples du jardin
Le Petit Chou Farci à la Maraîchère, au Veau de lait, Velours de Petits Pois

Le Merlu de Ligne de Saint-Jean, Viennoise aux Herbes fraîches & Beurre de Coquillages
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 Broche, Peau Croustillante à l'Oignon
Le Vol au Vent façon « Grands Ducs », Sauce Suprême (ris & tête de veau, volaille & pied de cochon)

Le Fromage « Pastoral » Composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)
Le Gâteau Crémeux de Fromage Frais aux Citrons d'Eugénie
Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes
La Crème au Chocolat de la Reine d'Espagne
La Brioche aux Amandes, Crème glacée à la Vanille de Tahiti

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
Les volailles, le veau et le cochon sont d'origine France. Le cochon de lait est d'origine des Pyrénées Espagnoles

Mars 2023