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 poêlé, émulsion au parmesan

La raviole de homard et gambas à la ciboule, jus de carcasses en vinaigrette (suppl 12 € par personne)

Le saumon fumé maison, croustillant de pommes de terre aux simples et crème citronnée

Le pâté de joue de cochon et foie gras façon Marthe-Alice Pouypoudat

Le petit chou farci à la maraîchère et veau de lait, velours de petits pois

Le merlu de ligne de Saint-Jean, viennoise aux herbes fraîches et beurre 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’épaule d’agneau confite au four du boulanger, chapelure de thym

Le fromage « pastoral », composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre…)

Le baba poule aux raisins & Armagnac de nos vignes

L’éclair gourmand chocolat et framboises de Monsieur Sébi

La rhubarbe goliath en croûte feuilletée, Chantilly vanille de Tahiti

Le tiramisu de fromage frais aux fraises d’Eugénie

Le poulet et le porc sont d’origine France. Le cochon de lait et l’agneau viennent 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

Mai 2023