

*La Ferme aux Grives*  
*Cuisine de Jardin & de Terroir*

*Déjeuner ou Souper 56 €*

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

*La Soupe Fraîche de Tomates acidulées, Glace à la Moutarde Ancienne*  
*La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (sup. 12 € par pers.)*  
*Le Saumon fumé Maison, Coiffé d'un Bricelet aux Epices, Tartare d'été*  
*Le Pâté de Joue de Cochon et Foie-Gras façon Marthe-Alice Pouypoudat*  
*Les Sardines Croustillantes aux Légumes, Salade d'Épinards & Tomates « Mi-Confites »*

*Le Merlu de Ligne de Saint-Jean, « Comme une Bouillabaisse »*  
*L'épaule d'Agneau Confite au four du Boulanger, Chapelure de Thym & Simples*  
*Le Bon Poulet de la Ferme Saint-Germain à la Broche, Peau Frottée à l'Cignon*  
*Le Cochon de Lait à l'Atre, servi comme en Castille : Peau Craquante & Farce « Riche » (sup. 10 € par pers.)*

*Le Fromage « Pastoral », Composition favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre...)*  
*Le « Trifle » Crémeux de Fromage Frais aux Fraises d'Eugénie*  
*Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes*  
*L'Eclair Gourmand au Chocolat & Framboises de Mr Sébi*  
*La Semoule Soyeuse aux Amandes & Citron, égayée d'une Nage de Fruits de Saison*

*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 cantine de foie gras pour deux, juste sortie de la resserre, en remplacement de l'une des entrées du repas (suppl. 15 € par pers.)*

*Le Poulet et le Cochon sont d'origine Française*  
*Le Cochon de Lait est originaire des Pyrénées Espagnoles*