

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

Déjeuner ou Souper 58 €

En Amuse-Bouche : La Gougère Soufflée de l' Auberge et le Saucisson Sec des Aldudes

*La Soupe Fraîche de Tomates de Race, Glace Moutarde à l' Ancienne
La Raviole de Homard & Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (suppl. 12 € par personne)
Le Saumon Fumé Maison, Coiffé d'un Bricolet aux Epices, Tartare d'Été
Le Pâté Ménagier Grande Tradition de Cochon, Volaille, Foie gras et Pickles
La Pêche du Jour façon Ceviche, Marinée aux Concombres, Agrumes & Curry Vert*

*Le Merlu de Ligne de Saint-Jean, Comme une Bouillabaisse
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
La Belle Poitrine de Veau « à la Royale », Roulée de Cochon, Foie Gras, Ris & Boudin*

*Le Fromage « Pastoral », Composition Favorite de Christine (roquefort, chèvre frais, gingembre, coriandre)
Le Vacherin Croquant aux Fruits Rouges, Crème Glacée Citron
Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes
La Compotée d' Abricots Juteux, Soyeux Lavande & Glace au Yaourt
La Nage de Rhubarbe Acidulée, Voilée d'un Nuage Lacté, Sorbet aux Herbes*

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

*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 personne)*

Été 2024