

La Ferme aux Grives
Cuisine de Jardin & de Terroir

Déjeuner ou Souper 58 €

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

La Soupe de Courge au Vieux Parmesan, Croûtons Rustiques

La Raviole de Homard et Gambas à la Ciboule, Jus de Carcasses en Vinaigrette (sup. 12 € par pers.)

Le Rouleau Frais de Saumon Fumé Maison & Légumes « Thaï-Landais », Crème au Raifort

Le Pâté de Canard & Foie Gras façon Marthe-Alice Pouypoudat

Le Fameux Boudin de Monsieur Parra, Servi Tiède sur une Poêlée de Champignons Printanière

Le Merlu de Ligne de Saint-Jean-de-Luz à la Grenobloise, Beurre de Mer & Marinère de Coquillages

L'Épaule d'Agneau Confitée Longuement au Saté, Crème Acidulée au Poivre Kampot

Le Vol-au-Vent façon « Grands Ducs », Sauce Suprême (Ris de Veau, Volaille & Foie Gras)

Le Bon Poulet de la Ferme Saint-Germain à la Broche, Peau Frottée à l'Oignon

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...)

La Crème Caramélisée à la Noisette, Subtilement Infusée au Citron & Gingembre

La Tarte Gourmande au Chocolat Fumé

Le Feuilleté Croustillant aux Marrons & Mandarine

Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes

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 Porc sont d'origine Française. Le Cochon de Lait est originaire des Pyrénées Espagnoles.