

*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 d'Asperges Blanches des Landes aux Lichettes de Foie Gras, Crème de Petits Pois à la Française*

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

*Le Saumon Fumé Maison Mariné aux Herbes Scandinaves, Gaufre à la Crème de Raifort*

*Les Escargots et Crevettes en Petits Pots aux Croûtons Dorés*

*Le Pâté Ménager Grande Tradition de Cochon, Volaille, Foie Gras et Pickles*

*Le Merlu de Ligne de Saint-Jean Médaille d'Or à la Julienne de Légumes*

*Le Cochon de Lait à l'Atre, Farci Comme en Castille : Peau Craquante & Farce « Riche » (sup. 10 € par pers.)*

*Le Bon Poulet de la Ferme Saint Germain à la Broche, Peau Croustillante à l'Oignon*

*Le Vol-au-Vent des Grands Ducs, Sauce Suprême (ris et tête de veau, volaille et pied de cochon)*

*Le Canard de la Maison Burgaud aux Agrumes de nos Serres*

*Le Soufflé au Roquefort et Vieil Emmental, Mesclun à la Ventrèche Grillée*

*Le Feuilleté Croustillant de Printemps aux Fraises de Cécile et à la Verveine*

*Le Baba Poule aux Raisins & Armagnac de nos Vignes*

*La Carte Gourmande au Chocolat Fumé*

*La Nage de Rhubarbe Acidulée, Voilée d'un Nuage de Fromage Blanc, Sorbet aux Herbes*

*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 d'origine des Pyrénées Espagnoles.*