

La Ferme aux Grives

Cocina de Jardín y de Terruño

Almuerzo o Cena 60 €

Amuse-bouche: La gougère dorada de la Auberge & longaniza curada del Valle de Aldudes

*Espárragos Blancos de Las Landas a la Brasa, Huevo Mimosa & Bottarga Ahumada
Fois Gras de la Casa (para compartir entre dos, +15 € por comensal)*

*Gravlax de Trucha de Banka, Crema Viva de Haddock & Bricelet de Especies Dulces
Nuestro Fastuoso Pate de Aves en Costra Dorada (Pintada, Pato, Mollejas & Fois Gras)
Ravioli de Bogavante y Gambas, Vinagre Viejo & Salsa Americana (+12 € por comensal)
Ensalada Tibia y Campera de Cabeza de Ternera, Ravigote Picara & Jugo de Pato*

*Merluza de Donibane Lohizune, Mantequilla al estilo Dugleré, Tomates & Brotes de Espinaca
Cul Verde Rellena, Braseada Lentamente al Horno*

*Cochinillo asado como en Castilla, Tarsa de Frutas y Especies (+10 € por comensal)
Paletilla de Bordero Melosa al Saté, Crema Fresca de Pimienta Kampot
Pollo Asado de la Ferme Saint-Germain, Costra Crujiente de Cebolla*

*Composicion de Quesos de Campo (Roquefort, queso fresco de cabra, jengibre y cilantro)
Baba Generoso con Uvas Sultanas y Ligera Crema al Armagnac
Isla Flotante "Belle Anglaise", Crema de Vainilla Tostada
Gofre al Momento, Compota de Frutos Rojos y Helado de Yogur
Arroz con Leche y Miel, Ruibarbo Sonrosado & Crumble de los Alisios*

*El pollo, el pato, la ternera y el cerdo son de origen francés.
El cochinillo proviene del Pirineo español.*

Esta comida incluye el aperitivo rústico, una entrada, un plato principal y un postre a elegir. Iva incluido.