

12.00€

Menu CANETON

Jusqu'à 10 ans

Haché de bœuf
Frites maison
Ou
Cuisse de canard confite
Frites maison

Dessert du jour maison*

Ce menu est accompagné
d'un verre de jus de fruit



Prix TTC et service inclus

Menu de la Ferme

Valable du mardi au vendredi
Uniquement le midi
(Hors jours fériés)

Verre de bienvenue
Pâté de la ferme*
Cuisse de canard confite
Ou
Bœuf bourguignon de la ferme
Ou
Plat du jour
Accompagné de « Frites maison »
Dessert du jour maison*

20.00 €

Menu PAYSAN

Verre de bienvenue

Garbure* 28.50€

ou

Assiette Gauvry

(Salade, tomate, gésier confit, terrine,
foies gras nature et au piment d'Espelette)

ou

1/2 Magret de canard grillé

ou

Pavé de bœuf grillé

Accompagné de « Frites maison »
légumes de saison

ou

Dessert du jour maison*

Menu GAUVRY

Verre de bienvenue

Garbure* 35.00€

ou

Assiette Gauvry

(Salade, tomate, gésier confit, terrine, foies gras nature et
au piment d'Espelette)

ou

Foie gras poêlé aux pommes

ou

Duo de foies gras

(foies gras abricots et figues)

ou

1/2 Magret de canard grillé de la ferme

ou

Pavé de bœuf grillé de la ferme

ou

Viande du jour de la ferme

Accompagné de « Frites maison » et légumes

ou

Dessert du jour maison*

Menu NOÉMIE

Verre de bienvenue

Garbure* 45.00€

ou

Découverte des foies gras

(Salade, tomate, foie gras nature, piment d'Espelette
et figues)

ou

Oeuf cocotte au foie gras

ou

Foie gras poêlé aux pommes

ou

Tournedos de canard

(Magret de canard et foie gras poêlé)

ou

Pavé de bœuf façon tournedos

(Pavé de bœuf et foie gras poêlé)

ou

Méli-mélo de canard grillé

(Cœur de canard, aiguillettes, magret)

Accompagné de « Frites maison »
et légumes de saison

ou

Fromage sur un lit de salade*

ou

Dessert du jour maison*

Nos soupes à la carte

- Soupe à l'oignon gratiné *..... 5.90 €
- Tourin à l'ail blanchi*..... 5.90 €
- Garbure*..... 8.50 €

Tarifs Ferme Auberge Gauvry 2022



Famille de grenier / Darmaillacq 83580 rimons
05.56.71.88.96 / 06.07.75.19.43
lafermegauvry@wanadoo.fr site : lafermegauvry.com



Nos entrées à la carte

- Terrine Noémie..... 7.90 €
(Viande de canard et de porc avec foie gras sur lit de salade)
- Assortiment de pâtés de la ferme..... 9.90 €
(Trois pâtés de la ferme sur un lit de salade)
- Assiette Gauvry 17.50 €
(Salade, tomate, magret séché, terrine de la ferme, gésier confit, foie gras)
- Assiette 3 foies gras 19.90 €
(Salade, tomate, foie gras nature, piment d'Espelette, figue
et un verre de 5 cl de vin blanc doux)
- Salade de chèvre chaud au miel *..... 12.50 €
- Assiette végétarienne (crudités de saison) 14.00 €

Nos viandes à la carte

Canard de la ferme :

- Cuisse confite 14.50 €
- Magret grillé (entier) 18.80 €
- Magret grillé au miel (entier)..... 20.50 €
- Côtelettes de canard grillé..... 18.50 €
- Aiguillettes de canard au curry *..... 18.50 €
- Méli-mélo de canard grillé 19.80 €
(Cœur de canard, aiguillettes, magret)
- Tournedos de canard 22.50 €
(Magret de canard grillé avec son foie gras poêlé)

Bœuf de la ferme (race bazadaise) :

- Bourguignon de bœuf 14.50 €
- Pavé de bœuf grillé 18.50 €
- Entrecôte grillée 19.90 €
- Pavé de bœuf façon tournedos (avec foie gras poêlé)..... 22.50 €
- Côte de bœuf grillée (pour 2 personnes) 58.90 €

Veau rosé de la ferme :

- Blanquette de veau *..... 15.00 €
- Escalope de veau à la crème *..... 16.50 €
- Côte de veau grillée 17.50 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison
Supplément *« sauce au poivre vert » « ou » « sauce au foie gras » : 2.50 €

Nos burgers à la carte

- Burger Fermier 15.00 €
(pain burger*, haché de bœuf maison, salade, tomate, tomme de vache, oignons)
 - Burger Gauvry 20.80 €
(pain burger*, haché de bœuf maison, salade, tomate, foie gras poêlé)
- Nos burgers sont accompagnés de salade et frites maison

Fromages à la carte

- Assiette de fromages sur lit de salade*..... 5.80 €
(Tomme de vache de Beauséjour)
- Assiette duo de fromages sur lit de salade* 7.90 €
(Tomme de vache de Beauséjour et fromage de chèvre)

Desserts

- Dessert du jour* 6.50€
(Assiette avec un dessert du jour)
 - Café gourmand *..... 9.90€
- Tous nos desserts sont faits maison et du jour

Tous nos produits sont fermiers et disponibles selon nos abattages
Vous pouvez les retrouver dans notre boutique !

*Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à
déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmis par le personnel de la ferme