

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

A La Carte



* Baisse de la T.V.A.

Les Entrées 9 €

Les Efeuillés de Flétan et Saumon Fumé

*La Salade de Pimientos del Piquillo et Fruits de Mer Marinés
au Citron Vert ...7,50 €**

Le Caquelon de Moules Gratinées, Beurre Maître d'Hôtel et Brousse

La Salade Gasconne à ma Façon

La Terrine de Canard aux Châtaignes

La Fricassée d'Escargots Façon Cagouille

Les Médallions de Foie de Veau aux Essences d'Oranges

Les Foies Gras 14 €

*Harmonie de Deux Foies Gras de Canard, l'un Mi Cuit au Torchon, l'autre
Poché au Vin et aux Epices*

*La Verrine d' Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée
et sa Compotée de Figs*

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

* Baisse de la T.V.A.

Les Plats

- Les Filets de Rougets, Tapenade d'Olives Noires, Tatin de Légumes ... 10 € **
- L'Estouffade de Joues de Boeuf au Vin des Côtes de Gascogne et Pleurotes ... 12 €*
- Le Cannelon de Pied et Jarret de Cochon, Graine de Moutarde et Compotée de Rhubarbe ... 13 €*
- Le Dos de Cabillaud, Emincé d'Artichauts et Légumes Rôtis, Ecume de Lait légèrement Fumé ...14 €*
- Le Pavé de Bison, Sauce Poivrade ...14 €*
- La Dorade Royale à la Luzienne ...15 €
(Pétale d'Ail et Piment d'Espelette, rôtie au four)*
- L'Entrecôte de Boeuf Grillée...15 €
(Pièce choisie d'environ 250 grammes, idéale avec une poêlée de cèpes ...6,50 €)*
- La Souris d'Agneau, Cuisson de Quatre Heures, aux Haricots Blancs ...15 €*
- Les Noix de Saint Jacques Poêlées et son Velouté de Cèpes
Façon Cappuccino ...16 €*
- La Cocotte de Ris de Veau Mijotés à l'Ancienne ...18 €*
- Les Gambas Poêlées en Persillade, Bouquetière de Légumes ...18 €*
- La Blonde d'Aquitaine et son Escalope de Foie Gras Poêlée ...19 €*
- La Poêlée de Cèpes ...6.50 €*

* Baisse de la T.V.A.

Le Fromage 8 €

Le Fromage Pur Brebis Fermier et sa Confiture de Cerise Noire
(Producteur local, Monsieur Baylocq à Beaumont)

Les Desserts 8 €

La Tarte Fine aux Pommes et sa Crème Glacée *
(Dessert nécessitant 20 minutes de préparation)

Le Pastis Gascon aux Pruneaux *
(Pâtisserie locale feuilletée, fourrée aux pruneaux)

Le Pot de Crème Caramel au Beurre Salé ... 7 € *

Le Lingot Moelleux de Chocolat Noir, Coulis de Framboise

La Tartelette au Citron Meringuée

Le Parfait Glacé au Grand Marnier

Le Caprice des Gourmands *
(Trois petits desserts selon l'Inspiration du Chef)

Les Crèmes Glacées, 3 parfums au Choix
Vanille, Chocolat, Café, Pruneaux-Armagnac, Caramel au Beurre Salé, Pistache

Les Sorbets, 3 parfums au Choix
Citron, Framboise, Poire, Cassis

Desserts à commander en début de repas

* Baisse de la T.V.A.

L'Idée du Jour 14 €

NOUVEAU PRIX 12,50 €*

Servi le midi en semaine sauf weekend
et jours fériés

L'Entrée du Jour

ou

*La Salade d'Artichauts Marinés
et Féta de Brebis*



L'Idée du Jour

ou

La Pièce de Boeuf Grillée



Le Dessert du Jour

ou

La Charlotte du Moment

Menu des P'tits Drôles

10 €

NOUVEAU PRIX 8,50 €*

(moins de 12 ans)



La Pièce du Boucher Grillée

ou

Le Pavé de Merlu Croustillant

Garniture au Choix :

Tagliatelles ou Haricots Verts



La Glace Surprise

Menu du Terroir 21 €

La Terrine de Canard aux Châtaignes

ou

La Salade de Pimientos del Piquillo et Fruits de Mer au Citron Vert



L'Estouffade de Joues de Boeuf

au Vin des Côtes de Gascogne et Pleurotes

ou

Les Filets de Rougets, Tapenade d'Olives Noires, Tatin de Légumes



Le Pot de Crème Caramel au Beurre Salé

ou

Le Pastis Gascon aux Pruneaux

(Pâtisserie locale feuilletée, fourrée aux pruneaux)

Menu 25 €

*Une Entrée à la Carte au Choix
Supplément Foie Gras 5 €*



*Le Dos de Cabillaud, Emincé
d'Artichauts et Légumes Rôtis*

ou

*Le Cannelon de Pied et Jarret de
Cochon, Graine de Moutarde
et Compotée de Rhubarbe*

ou

Le Pavé de Bison, Sauce Poivrade



Le Dessert ou le Fromage à la Carte

Menu 33 €

*Une Entrée à la Carte au Choix
Supplément Foie Gras 5 €*



*La Cocotte de Ris de Veau
Mijotés à l'Ancienne*

ou

*Les Gambas Poêlées en Persillade,
Bouquetière de Légumes*

ou

*La Blonde d'Aquitaine et
son Escalope de Foie Gras Poêlée*



Le Dessert ou le Fromage à la Carte

Menu 29 €

*Une Entrée à la Carte au Choix
Supplément Foie Gras 5 €*



La Souris d'Agneau, Cuisson de 4 Heures, Haricots Tarbais

ou

*Les Noix de Saint Jacques Poêlées et son Velouté de Cèpes
Façon Cappuccino*

ou

L'Entrecôte de Boeuf Grillée

ou

*La Dorade Royale à la Luzienne
(Pétale d'Ail et Piment d'Espelette, rôtie au four)*



Le Dessert ou le Fromage à la Carte