

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'



## A La Carte



\*Baisse de la T.V.A.

### Les Entrées 9 €

*La Salade d'Artichauts Marinés et Ecrevisses*

*Nuance de Choux Rouge et Baies de Cassis au Magret Fumé*

*L'Assiette Végétarienne (Assortiment de Crudités et Tofu)*

*La Terrine d'Aiguillette de Canard*

*Le Méli-mélo de Maquereaux et Flétan Fumé*

*L'Effeillé de Truite Fumée, Perles Océanes*

*La Salade de Gésiers de Canard Tiède et son Œuf Poché*

*Suggestion : Le Potage du Moment... 7,50 €\**

### Les Foies Gras 14 € (Les foies gras sont élaborés par nos soins)

*Le Foie Gras de Canard Mi Cuit au Torchon, Confiture de Cerises Noires*

*Le Duo de Foie Gras de Canard et son Sorbet au Vinaigre Balsamique  
(L'escalope est poêlée, le lobe est poché au Vin de Gascogne, puis mis en croute de poivre Sechouan)*

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'



\* Baisse de la T.V.A.

## Les Plats

*Le Papillote de Cabillaud Mariné à l'Aneth et au Citron... 11 €\**

*L'Escaoudoun Landais... 13 €*

*(Estouffade de porc longuement braisée, vin blanc et poireaux au four)*

*Le Roulé de Pressa de Cochon (Duroc de Batallé), Tapenade et Tomate Confite... 13 €*

*Le Suprême de Poulet Fermier Farci aux Trompettes de la Mort...13 €*

*L'Entrecôte de Bœuf Grillée...15 €*

*(Pièce choisie d'environ 250 grammes, idéale avec une poêlée de cèpes ...6,50 €)*

*Le Faux Filet d'Agneau Rôti, Jus court à l'Ail et au Thym....16€*

*L'Eventail de Magret de Canard, Sauce aux Cèpes...14 €*

*La Blonde d'Aquitaine façon Mille-feuille, Escalope de Foie Gras Poêlée et parfum de Truffes...19€*

*Les Gambas Flambées au Pastis...18 €*

*Les Noix de Saint-Jacques Lardées, Petite Tatin de Cèpes...18 €*

*La Poêlée de Cèpes ...6.50 €*

*A noter* : *Certains plats en direct nécessitent minimum 20 minutes de cuisson*

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'



\*Baisse de la T.V.A.

## Le Fromage 8 €

La Tome Pur Brebis Fermier (Production locale, Monsieur Bayloc à Fourcès)

## Les Desserts 8 €

Le Crumble de Spéculos à la compotée de Rhubarbe, Crème Glacée à la Cannelle (Dessert de fabrication maison)

Le Sabayon de Potirons à l'Orange 🖐️ (Dessert de fabrication maison)

Le Moelleux au Chocolat, Cœur Crème de Marron, Crème Glacée aux Marrons 🖐️ (Dessert de fabrication maison)

Le Petit Pot de Crème Citron de Sicile et Son Coulis de Mangue...7€

La Tarte Fine aux Pommes, Crème Glacée Vieille Prune (Dessert de fabrication maison) Nécessite 30 minutes de cuisson 🖐️

La Panna Cotta, Marmelade Myrtille, et son Sirop aux Eclats de Mûres

Le Pastis Gascon aux Pommes, Parfum Pousse Rapière 🖐️  
(Spécialité feuilletée, fourrée aux pommes, appelée aussi croustade)

Les Crèmes Glacées ou Sorbets, 3 parfums au Choix  
Caramel Fleur de Sel, Vanille, Café, Chocolat au Lait, Pruneaux à l'Armagnac, Vieille Prune, Marrons, Cannelle, Cassis, framboise, poire, citron

## 🖐️ Desserts à commander en début de repas

Le Café Gourmand ... 5€

Le Chocolat Gourmand ou le Thé Gourmand ... 6.50€

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

## Menu 25 €

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



Le Suprême de Poulet Fermier

ou

L'Entrecôte de Bœuf Grillée

ou

Le Roulé de Pressa de Cochon



Le Dessert ou le Fromage à la Carte

**Supplément : Poêlée de Cèpes 6,50 €**

## Menu 33 €

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



Les Gambas Flambées au Pastis

ou

La Blonde d'Aquitaine façon Mille-feuille



Le Dessert ou le Fromage à la Carte

**Supplément : Poêlée de Cèpes 6,50 €**

## Menu 29 €

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



L'Eventail de Magret de Canard, Sauce aux Cèpes

Ou

Le Faux Filet d'Agneau Rôti, Jus Cours au Thym et à l'Ail



Le Dessert ou le Fromage à la Carte

**Supplément : Poêlée de Cèpes 6,50 €**

# Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

\* Baisse de la T.V.A.

## L'Idée du Jour 14 €

**NOUVEAU PRIX 13 €\***

Servi du lundi au vendredi au déjeuner  
Sauf jours fériés

L'Entrée du Jour

ou

La Salade de Gouda au Jambon Cru



L'Idée du Jour

ou

La Pièce de Bœuf Grillée



Le Dessert du Jour

ou

Le Moelleux au Chocolat et Banane

**Formule à 11€50:**  
**Entrée+Plat ou Plat+Dessert**

## Menu du Petit d'Artagnan 10 €

Supplément entrée 2,50 €

L'Assiette de Jambon Cru et sa Salade



Le Petit  
d'Artagnan

**NOUVEAU PRIX 8,50 €\***

(Moins de 12 ans)



La Pièce du Boucher Grillée

ou

Le Hocki Croustillant

Tagliatelles ou Haricots Verts



La Glace Surprise

ou

La Glace 2 Boules au Choix

## Menu du Terroir 21 €

La Terrine d'Aiguillettes de Canard  
La salade d'Artichauts Marinés et Ecrevisses



L'Escaoudoun Landais

ou

Le Papillote de Cabillaud Mariné à l'Aneth et au Citron



La Panna Cotta, Marmelade Myrtille, Sirop aux éclats de Mûres

ou

Le Pastis aux Pommes, Parfum Pousse Rapière  
(Spécialité feuilletée, fourrée aux pommes appelée aussi croustade)