

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

La Carta



* Baja de la T.V.A.(impuesto equivalente al I.V.A.)

De primer plato, a 9 €

Filete de Lucioperca Relleno, Aromas de Crustáceos (sandre)

Ensalada de Alcachofas en Escabeche y Colas de Cangrejos de Río (artichauts)

Gazpacho Andaluz ... 7,50 € *

Ensalada Gascona

Mariposa de Lomo de Pato Relleno y Ahumado Casero
con Sabores de Soto (Magret)

Lonchitas de Salmón Ahumado (saumon fumé)

Cazuela de Caracoles, con Mantequilla « Maître d'Hôtel » (escargots)

Los Foies Gras, a 14 €

Terrina de Foie Gras (foie mi-cuit)

Escalope de Foie Gras de Pato a la Sartén, sobre un Lecho de Alajú y
Sorbete de Higos (Escalope de Foie)

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

* Baja de la T.V.A.

De Segundo Plato

- Pastel de Salmón, Salsa Vasca de Pisto ... 10 € * (saumon en croûte)
- Confit de Canard con Tortilla de Patatas ... 12 € (confit de canard)
- Filete de Pez de San Pedro, con Salsa al Vino Blanco ... 14 € (Saint Pierre)
- Abanico de Lomo de Pato, Salsa con Setas ... 14 € (magret)
- Dorada Real Flambeada al Pastis (aperitivo anisado) ... 15 € (dorade)
- Entrecot de Vaca a la Parrilla... 15 €
(Aproximadamente 250g., ideal con Setas a la Sartén ... 6,50 €)
- Chuletón de Ternera con Mízcalos ... 16 € (côte de veau)
- Brazuelo de Cordero Asado, Flor de Tomillo ... 16 € (carré d'agneau)
- Zarzuela de Pescados ... 18 €
(Colas de Rape, Sepias, Mejillones, Gambas, Merluza)
- Gambas a la Plancha con Ajo y Perejil, Verduras... 18 €
- Medallón de «Blonde d'Aquitaine », una raza de vaca de Aquitania, con Escalope de Foie Gras , Salsa « Bordelaise » ... 19 €
- Setas a la Sartén ... 6,50 €

Algunos platos necesitan 20 minutos de preparación

* Baja de la T.V.A.

El Queso, a 8 €

Puro Queso de Oveja con Mermelada de Cerezas Negras
(Producto del Sr. Baylocq en Beaumont, pueblo cercano)

Los Postres, a 8 €

Tarta Fina de Peras, Crema Helada de Vainilla * (tarte aux poires)
(Este Postre necesita 20 minutos de preparación)

*Ensalada de Frutas tropicales, Sorbete de Mango ... 7€**

Panna Cotta con Vainilla y Minestrone de Frutas Rojas

Turrón Helado, Salsa Mendigante (Nougat)
(Frutas pasas y miel)

« *Pastis Gascon* » *
(Hojaldre de manzanas) 20 minutos de preparación

Crujiente de Chocolate con Almendras Garapiñadas (Craqueline)

El Capricho de Los Golosos *
(Tres muestras de postres a elección del Jefe de Cocina) 20 minutos de preparación

Cremas Heladas, 3 Aromas a elegir :
Vainilla, Chocolate con leche, Café, Ciruelas pasas-Armagnac, Caramelo con Mantequilla salada

Sorbetes, 3 Aromas a elegir :
Limón, Fresa, Pera, Grosella Negra, Mango, Higos

**Postres que hay que pedir al principio de la comida*

* Baja de la T.V.A.

Menú del Día 14 €

Nuevo Precio 12,50 €*

Al mediodía entre semana,
Excepto fines de semana y días festivos

Entrante del día

o

Ensalada de Queso de Cabra Fresco



Sugerencia del Día

o

Pieza de Vaca a la Parrilla



Postre del Día

o

Cuajada, Tártaro de Frutas

o

Queso del Día

Menú para Los Chiquillos

10 €

Suplemento entrante 2,50 €
Ensalada de Lonchitas de Jamón Serrano

Nuevo Precio 8,50 €*

(menos de 12 años)



Pieza de Carne a la Parrilla

o

Merluza Crujiente

Tagliateles o Judías verdes



Helado Sorpresa

o

Helado 2 Rolas a elegir

Menú del Terruño 21 €

Gazpacho Andaluz

o

Ensalada de Alcachofas en Escabeche y Colas de Cangrejos de Río



Confit de Pato y Tortilla de Patatas

o

Pastel de Salmón con Salsa Vasca de Pisto



Panna Cotta con Vainilla y Minestrone de Frutas Rojas

o

Pastis Gascon

(Hojaldre de Manzanas)