

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Les tables du Gers
Les gourmets du vrai s'y retrouvent

A La Carte

Les Entrées 9 €

Le Gaspacho Andalou, Mozzarella Cerise

La Végétarienne

(Petit Epeautre, Tomates Séchées, Cocktail de Verdure et Boulgouz de Blé)



Les Artichauts Marinés et Queues d'Ecrevisses, Vinaigre au Soja

La Bruschetta Basque au Fromage de Brebis



Le Saumon d'Ecosse, Sauce de Raifort

La Terrine de Canard et Pimiento Piquillo au Bloc de Foie Gras

L'Eventail de Melon au Floc Rouge de Gascogne

Supplément 5 € : Tranche de Foie Gras de Canard 20 gr

Les Foies Gras 14 €



La Salade Gasconne et son Foie Gras de Canard Mi-Cuit

(Gésiers de Voalilles Confits, Magret de Canard Fumé)

Le Foie Gras de Canard Mi Cuit au Torchon

**Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées,
Pommes Roties au Floc**

Le foie gras élaboré par nos soins provient de producteur label IGP – Sud Ouest

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Les tables du Gers
Les gâteaux du veau s'y retrouvent



Tous les plats sont élaborés par nos soins

Les Plats

Les Filets de Rougets sur Lit de Ratatouille et Focaccia, Pesto Pistache. . . 13 €

*La Brochette de 'Punta de Lomo' Mariné Sauce Barbecue au Poivre Fumé,
Terrine de Pomme de Terre au Lard et Parmesan 14 €*

Le Filet de Dorade Royale, Risotto de Petit Epeautre aux Cèpes. 16 €

Le Demi Magret Grillé, Sauce Roquefort, Ecrasé de Patate Douce. 17 €

La Poule Noire Gasconne d'Astarac Confite aux Haricots Tarbais. 16 €

Le Faux Filet Affiné, Sauce Truffe. 13 €

*Les Gambas Sautées à l'huile d'Olive, Céréales au Parfum d'été,
Sauce à l'Orange. 18 €*

*Le Vegan selon l'Inspiration du Moment
Assortiment de Mets Végétariens 13 €*

La Poêlée de Cèpes 6.50 €

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

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Les tables du gers
Les gourmets du vrai ory retrouvent

 **Desserts à commander en début de repas**

Les Fromages 8 €

Le Pur Brebis Plein Gers

Production locale de la Ferme La Cave d'en Haut à Fourcès. Médaille d'Or Estive 2014 - Vallée d'Ossau

Les Desserts 8 €

La Craqueline

(Praliné Croustillant et Chocolat Fin)



Le Duo de Fromages Frais et sa Confiture de Cerise Noire

Le Bourdalou Noisette et Pruneaux à l'Armagnac



Le Pastis Gascon aux Pommes, Parfum de Pousse Rapière

Le Fondant au Caramel Beurre Salé, Coeur de Poire



L'Emulsion d'Hibiscus sur Lit de Lychee au Floc Blanc



Les Crèmes Glacées ou Sorbets, 3 parfums au Choix :

- Vanille Bourbon de Madagascar - Praliné - Caramel Fleur de Sel - Chocolat au lait
- Café d'Arabica Colombie - Pruneaux Armagnac
- Citron Vert - Mangue d'Inde - Ananas - Pêche Méditerranée - Fraise - Fruits des Bois

Le Café Gourmand ... 5 €

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

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Menu 28€

Une Entrée à la Carte au Choix

Supplément Foie Gras au choix 5 €



La Poule Noire Gasconne d'Astarac Confite aux Haricots Tarbais

ou

Le Filet de Dorade Royale, Risotto de Petit Epautre aux Cèpes

ou

Le Demi Magret Grillé,
Sauce Roquefort, Ecrasé de Patate Douce



Un Dessert ou un Fromage à la Carte

Supplément : Poêlée de Cèpes 6,50 €

Menu à 35€

Une Entrée à la Carte au Choix

Supplément Foie Gras au choix 5 €



Les Gambas Sautées à l'Huile d'Olive, Céréales au Parfum d'été,
Sauce à l'Orange

ou

Le Faux Filet Affiné, Sauce aux Truffes



Un Dessert ou un Fromage à la Carte

Supplément : Poêlée de Cèpes 6,50 €

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

L'Idée du Jour 14€

Servi du lundi au vendredi au déjeuner
Sauf jours fériés

L'Entrée du Jour

ou

La Salade de Blé, Petits Légumes
& Jambon de Bayonne



L'Idée du Jour

ou

La Pièce de Bœuf Grillée



Le Dessert du Jour

ou

Le Moelleux
au Chocolat Banane Maison

Formule 12,50 €:

Entrée+Plat ou Plat+Dessert

Menu du Petit d'Artagnan

Supplément entrée 2,50 €

L'Assiette de Jambon Cru et sa Salade



Le Petit
d'Artagnan®

Menu 10€

(Moins de 12 ans)



La Pièce du Boucher Grillée

ou

Le Hocki Croustillant

Avec Tagliatelles ou Haricots Verts



La Glace Surprise

ou

La Glace 2 Boules au Choix

Menu à 23 €

Supplément 5 € : 1 Tranche de Foie Gras sur l'entrée

Le Gaspacho Andalou, Mozzarella Cerise

ou

La Bruschetta Basque au Fromage de Brebis



Les Filets de Rougets , sur lit de Ratatouille et Focaccia, Pesto Pistache

ou

La Brochette de 'Punta de Lomo' marinée Sauce Barbecue
au Poivre Fumé, Terrine de Pomme de Terre au Lard & au Parmesan

ou

Le Vegan selon d'Inspiration du Moment



Le Pastis Gascon aux Pommes, Sirop au Pousse Rapière

ou

Le Duo de Fromage Frais

Supplément : Poêlée de Cèpes 6,50 €