

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

A La Carte

Les Entrées 11€

La Planche Gourmande de Charcuterie

(Lomo sec, Fouet de Montagne, Jambon de Pays et Condiments)

La Bruchetta de Courgette Grillée et Mozzarella Scamorza Fumée 

La Charlotte d'Aubergine Farcie de Pomme de Terre et Tomates Confites 

Le Gaspacho Andalou, Jambon de Bayonne

La Tortilla de Saumon Fumé et Guacamole



Les Entrées Foies Gras 16€

La Salade Gasconne

(Gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, Foie Gras mi-cuit)

Le Foie Gras de Canard du Gers Mi-Cuit au Torchon

L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée et sa Tatin aux Pommes

*Le Foie Gras élaboré par nos soins provient de producteur
label IGP Gers, Issue d'élevage local*

Vege 

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Tous les plats sont élaborés par nos soins



Les Plats

L'Entrecôte Grillée, Pommes de Terre Mitrailles.....21 €

Les Chipirons en Persillade, Risotto Crémeux au Chorizo 18 €


Le Carré d'Agneau Rôti, Oignons Grelots Glacés , Soufflé de Champignon et Artichaut Bouton 19 €

Le Cabecero de Cochon Ibérique Mariné au Pimenton de la Vera, Piperade Poêlée et Petites Ravioles 18 €

Le T-Bone de Veau aux Girolles, Gratin de Pomme de Terre. 23 €

Le Demi Magret de Canard, Sauce aux Cèpes 19€
(selon la disponibilité du Marché).

La Dorade Royale entière Rôtie au Four, Pommes de Terre Mitrailles . . . 23 €

Le Chili Végétarien.....15 € 

Suggestions d'accompagnement :

La Poêlée de Cèpes 8 €

Escalope de Foie Gras Poêlée ou Tranche de Foie Gras Mi-cuit 8 €

A noter : Certains plats en direct nécessitent environ 30 minutes d'attente



Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Le Fromage 10€

Le Pur Brebis, Confiture de Cerise Noire au Piment d'Espelette,
Ferme de Mr Bayloq à Fourcès

Les Desserts 9€

Desserts à commander en début de repas

Le Moelleux au Chocolat Coeur Coulant de Framboise



Le Financier d'Ananas, Sorbet double Citron



La Coupe Gasconne Crème Glacée Pruneaux Armagnac

Le Pastis Gascon aux Pommes, Sirop de Pousse Rapière

La Tarte Fine aux Pommes Bio, Crème Glacée Noix et Sirop d'érable



Les Glaces ou Sorbets, 3 parfums au Choix :

- Vanille de Madagascar - Café Pur Arabica - Chocolat Noix et Sirop d'Erable
Pruneaux Armagnac - Double Citron Cassis Mangue Framboise Fraise

Le Café Gourmand ... 6,50€

Le Chocolat Gourmand ou le Thé Gourmand ... 7€

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Menu 28€

La Bruchetta de Courgette Grillée & Mozzarella Scarmoza Fumée [✓]
ou

Le Gaspacho Andalou, Jambon de Bayonne



Les Chipirons en Persillade, Risotto Crémeux au Chorizo

ou

Le Cabecero de Cochon Ibérique mariné aux Pimenton de la Vera,
Piperade Poêlée et Petites Ravioles



Le Pastis Gascon aux Pommes et Sirop de Pousse Rapière

ou

La Coupe Gasconne

Supplément :

Poêlée de Cèpes 8 €

1 Tranche de Foie Gras Poêlé ou de Foie gras Mi-cuit 8 €

Menu 39€

Une Entrée à la Carte au Choix * Hors Foie Gras



La Côte de Veau aux Girolles, Gratin de Pomme de Terre

ou

La Dorade Royale Entière Rôtie au Four, Pommes de Terre Mitrailles



Un Dessert à la Carte au choix

*** Supplément :**

Poêlée de Cèpes 8 €

Tranche de Foie Gras Mi-cuit ou de Foie Gras Poêlé 8 €

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Menu du Petit d'Artagnan

moins de 12 ans



12€

La Pièce du Boucher Grillée *ou* Le Hoki Croustillant
Accompagné de Tagliatelles *ou* de Haricots Verts



Deux Boules de Glace au choix

Entrée en supplément 2,50 €

L'Assiette de Jambon Cru et sa Salade

L'Idée du Jour 16,50 €

Servi du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

L'Entrée du Jour

ou La Salade façon César

(Emincé de Poulet, Oeuf Poché, Croutons, Olives, Tomates Cerise, Sauce César)



L'Idée du Jour

ou La Pièce de Bœuf Grillée



Le Dessert du Jour

ou

Le Fromage du Jour

ou

Le Café Gourmand du Jour

ou

Le Gâteau Moelleux aux Pommes et Raisins

Prix nets et service compris, boissons non comprises