

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

A La Carte

Les Entrées 11€

Le Crémeux de Butternut et Lamelles de Truffe d'Eté



La Terrine Rustique au Canard élaborée par nos soins



Le Foie de Veau poché et son Coeur de Chorizo Ibérique



L'Effeillé de Saumon Fumé d'Ecosse

L'Aumonière de Fromage Fondant, parfum Miel et Moutarde



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

| | |
|--|------|
| Le demi Magret de Canard, linguini sauce tartufata (sauce à base de champignons aromatisée à la truffe) | 19 € |
| L'Entrecôte Grillée, Pommes de Terre Mitrailles | 21 € |
| Les Médallions de Lotte à l'Armoricaine | 19 € |
| Le Pavé de Cuissot de Cerf Mariné, sauce Grand Veneur, Nid de Pomme de Terre et Fricassée de Champignons | 22 € |
| La Longe de Veau rôtie, Ecrasé de Patate Douce, sauce Chanterelle | 23 € |
| Le Dos de Bar poêlé à l'unilatérale et son Gratin Dauphinois | 20€ |
| Le Chili Végétarien  | 16 € |

Suggestions d'accompagnement :

| | |
|--|-----|
| La Poêlée de Cèpes  | 9 € |
| 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

Vege 

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 de Gianduja 

Le Financier aux Noisettes et Noix de Pécan, crème glacée
au Yaourt Bulgare 

Le Miroir Croustillant au Café et Chicorée 

Le Pastis Gascon aux Pommes, Sirop de Pousse Rapière

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

Les Glaces ou Sorbets, 3 parfums au Choix :

- Vanille de Madagascar - Café Pur Arabica - Chocolat - Noix et Sirop d'Erable - Yaourt Bulgare
- 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€

Le Crémeux de Butternut et Lamelles de Truffe d'Eté  
OU
La Terrine Rustique au Canard élaborée par nos soins



Le demi Magret de Canard, linguini sauce tartufata
OU
Les Médallions de Lotte à l'Armoricaine



Le Pastis Gascon aux Pommes et Sirop de Pousse Rapière
OU
Le Moelleux au Chocolat Coeur de Gianduja

Supplément :

Poêlée de Cèpes 9 €

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



Le Pavé de Cuissot de Cerf Mariné, sauce Grand Veneur, Nid de
Pomme de Terre et Fricassée de Champignons

OU

La Longe de Veau rôtie, Ecrasé de Patate Douce, sauce Chanterelle



Un Dessert à la Carte au choix

* Supplément :

Poêlée de Cèpes 9 €

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 17,50 €

Servi du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

L'Entrée du Jour

ou La Salade Basque

(Salade verte, Jambon de Bayonne et Fromage de Brebis)



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 Nougatine et Framboise

Formule 15,50 € : Entrée+Plat ou Plat+Dessert

Prix nets et service compris, boissons non comprises