


Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

A La Carte


Les Entrées 12€

La Charlotte d'Aubergine confite, au parmesan Grana Padano 



Le Gaspacho Andaloux, Jambon de Bayonne

L'Effeillé de Saumon Fumé à la verticale

La Bruschelle, Crémeux de Poivrons rouges, Courgettes grillées et Provola fumée fondue 

La Mozzarella Burratina, Pistou et Carpaccio de Tomates 

La Salade César Estivale



Les Entrées Foies Gras 18€

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, Buisson de Pommes de Terre à la Sarladaise, Sauce aux Cèpes 21 €

Le Chili Végétarien 16 €



(Oignons, Compoté de Tomates, Maïs, Haricots Rouges, épices, poivrons)

La Fricassée d'Encornets en Persillade, Piperade Basque 20 €

Le Cabecero Mariné Pimenton de la Vera, écrasé de Pommes de Terre Bleues d'Antan 20 €

Les Gambas Sautées, Linguini au Pesto Verde 23 €

La Pièce d'Entrecôte Normande, Pommes de Terre Grenailles Rôties 22 €

Le Filet de Bar rôti, Buisson de Pommes de Terre à la Sarladaise 21 €

Suggestions d'accompagnement :



La Poêlée de Cèpes 9 €

Escalope de Foie Gras Poêlée ou Tranche de Foie Gras Mi-cuit 9 €

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

Vege 

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Le Fromage 12€

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

Les Desserts 10€

Desserts à commander en début de repas

Le Moelleux au Chocolat, Coeur de Framboises et Menthe Fraîche



Le Pastis Gascon aux Pommes et Armagnac

Les Douceurs autour de la Pistache, Financier et Crème Glacée



Le Cannelé parfumé à l'Armagnac, Crème Glacée Rhum / Raisin



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



Le Coeur Coulant au Thé Matcha, Sorbet Pêche



La Coupe Glacée Gasconne

2 boules de Pruneaux à l'Armagnac, 1 boule de Vanille, Crème de Pruneau Bio, Chantilly

Les Glaces ou Sorbets, 3 parfums au Choix :


- Vanille de Madagascar
- Café Pur Arabica
- Chocolat
- Pistache
- Pruneaux Armagnac
- Caramel au Beurre Salé
- Citron Jaune
- Fraise
- Mangue
- Pêche
- Framboise
- Noix Sirop d'Erable
- Rhum Raisin

Le Café Gourmand ... 8€

Le Chocolat Gourmand ou le Thé Gourmand ... 9€

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Menu 32€

La Charlotte d'Aubergines confite, au Parmesan Grana Padano 
ou

Le Gaspacho Andalou, Jambon de Bayonne



Le Cabecero Mariné Pimienton de la Vera,
Ecrasé de Pommes de Terre Bleues d'Antan

ou

La Fricassée d'Encornets en Persillade, Piperade Basque

ou

Le Chili Végétarien 



La Coupe Glacée Gasconne

ou

Le Pastis Gascon aux Pommes et Armagnac

Supplément : Poêlée de Cèpes 9 €
1 Tranche de Foie Gras Poêlé ou de Foie gras Mi-cuit 9 €

Menu 41€

Une Entrée à la Carte au Choix * **Hors Foie Gras**



La Pièce d'Entrecotes Normande,
Pommes de Terre Grenailles Rôties

ou

Le Demi Magret de Canard, Gratin de Pommes de Terre Sarladaises,
Sauce aux Cèpes

ou

Le Filet de Bar, Buisson de pommes de Terre à la Sarladaise



Un Dessert à la Carte au choix

* **Supplément :**

Poêlée de Cèpes 9€
Tranche de Foie Gras Mi-cuit ou de Foie Gras Poêlé 9 €

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Menu du Petit d'Artagnan

moins de 12 ans



14€



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 18 €

Servi du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

L'Entrée du Jour
ou La Salade d'Artichauts Contadina et Chiffonade de Lomo



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
L'Entremets Fondant au Citron Vert et Noix de Coco

Formule 16,00 € : Entrée+Plat ou Plat+Dessert

Prix nets et service compris, boissons non comprises