

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

A La Carte

Les Entrées 12 €

La Charlotte d'Aubergines au Parmesan Grana Padano



La Salade César, Émincé de Poulet et sauce César

L'Effeuillé de Saumon Fumé aux Graines de Pavot et Quinoa

Le Gaspacho Andalous et Jambon de Bayonne

La Mozzarella Burrata au Pesto

La Cassolette d'Artichauts Barigoule au Floc de Gascogne et Pétales de Bresaola

Les Entrées Foies Gras 20€



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

La Fricassée de Chipirons en Persillade et Linguini au Pesto Verde 25 €

L'Entrecôte Grillée Sauce Barbecue, Pommes de Terre Grenaille 24 €

Le Pavé de Truite aux Amandes, sauce Vierge de Tomates, Flan de Champignons 26 € 

La Côte de Porc Fermière, Sauce Miel et Romarin, Pommes de Terre Grenaille 23 €

L'Éventail de Magret du Gers, Sauce aux Cèpes, Pommes Sarladaises 22 €

Le Chili Végétarien 17 € 

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 Poire et Coing aux Épices douces,
Ferme de Mr Baylocq à Fourcès

Les Desserts 10€

Desserts à commander en début de repas

Le Bourdalou Noisette et Praliné aux Poires, Crème glacée Noisette



Le Pastis Gascon aux Pommes et à l'Armagnac

Le Cannelé à l'Armagnac, Crème Glacée Vanille



La Soupe de Fraises et Verveine, Pétales de Sarrasin, Crème glacée Mascarpone

Le Moelleux au Chocolat, Cœur Coulant de Gianduja, Crème Anglaise



La Coupe Glacée Gasconne

(crème de Pruneaux bio, 1 boule Vanille, 2 boules Pruneaux, Chantilly)

Les Glaces ou Sorbets, 3 parfums au Choix :

- Vanille de Madagascar - Café Pur Arabica - Chocolat - Caramel Beurre Salé - Mascarpone
- Pruneaux Armagnac - Noisette - Pomme Verte- Double Citron - Mangue - Fraise- Fruit de la Passion

Le Café Gourmand ... 8€

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

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Menu 32 €

Le Gaspacho Andaloux et Jambon de Bayonne

ou

La Charlotte d'Aubergine au Parmesan Grana Padano 



L'Éventail de Magret du Gers, Sauce aux Cèpes, Pommes Sarladaises

ou

La Fricassée de Chipirons en Persillade, Linguini au Pesto Verde

ou

Le Chili Végétarien



Le Pastis Gascon aux Pommes et à l'Armagnac

ou

La Coupe Glacée Gasconne

((crème de Pruneaux bio, 1 boule Vanille, 2 boules Pruneaux, Chantilly))

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**



L'Entrecôte Grillée Sauce Barbecue, Pommes de terre Grenailles

ou

Le Pavé de Truite aux Amandes, Sauce Vierge de Tomates,
Flan de Champignons

ou

La Côte de Porc Fermière Sauce au Miel et Romarin



Un Dessert à la Carte au choix

*** Supplément :**

Poêlée de Cèpes 9€ 

Restaurant 'Les Jardins de la Baïse'

Menu du Petit d'Artagnan

moins de 12 ans



14€50

Le Sirop à l'eau

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 19 €

Servi du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

L'Entrée du Jour
ou La Salade de Feta et Chorizo



L'Idée du Jour
ou La Pièce de Bœuf Grillée



Le Dessert du Jour
ou
Le Gâteau Nougatine, Ananas, Noix de Coco
ou
Le Fromage du Jour
ou
Le Café Gourmand du Jour

Formule 17,00 € : Entrée+Plat ou Plat+Dessert ou Entrée+Dessert

Prix nets et service compris, boissons non comprises