

La Carte...

CHAQUE MIDI, du mardi au vendredi:
LE MENU EXPRESS Entrée, plat et dessert: 22,50€

25^e année—n°40— 11 mai 2022

CARTE DES METS Français/English.

TARIF TTC EN EUROS

Du déjeuner express au cassoulet royal, notre cuisine est élaborée à base produits frais. Au coin du feu l'hiver ou sur notre terrasse ombragée en période estivale, nous vous invitons à découvrir notre carte à spécialités du Sud-Ouest. Coté vin, nous travaillons exclusivement avec des propriétaires indépendants. N'hésitez pas à aller chercher votre bouteille dans la cave, tous les prix sont affichés.

La carte des mets évolue régulièrement et en fonction des saisons.

Bon appétit!

Tous les mets servis au restaurant
sont
entièrement réalisés par nos soins,
à base de produits frais.

Nous avons obtenu, en 2010, le label
« Maître-Restaurateur » qui confirme
entre autre, le Label « Fait-Maison » du 15
juillet 2014: plats cuisinés entièrement sur
place à partir de produits bruts ou de pro-
duits traditionnels de cuisine.

Les mots du Chef:

simplicité, efficacité, traçabilité.

Nos vins sont issus exclusivement de pro-
priétaires-récoltants.

Dans une ambiance conviviale, Marie-
Laure, Eric et toute l'équipe, vous souhai-
tent un agréable repas!

L'ORIGINE DU FOIE-GRAS

C'est en Egypte, 3000 ans avant J.C, que le foie gras a été découvert chez des oies sauvages ayant migré pour passer l'hiver dans les marais du delta du Nil. Emervillés par la grosseur et la saveur du foie de ces oies, les Egyptiens ont compris que l'animal créait naturellement son foie gras en se suralimentant afin d'accomplir des longs trajets migratoires. Il suffisait alors de reproduire ce geste pour découvrir le foie gras.

Une vingtaine de tombeaux de l'Ancien Empire près du Caire ont été découverts dévoilant des décorations d'oies engraisées. Lors d'un fabuleux banquet rapporté par Horace, le foie d'une oie blanche engraisée de figues était au menu. C'est la figue qui a donné son nom au foie. Le foie ainsi engraisé aux figues deviendra en latin " Jecur Ficatum ", (le foie dû aux figues) et nos ancêtres latinisés ne conservèrent que Ficatum (figue) lequel donne la forme figido au VIII puis fedie, feie et enfin foie. La déchéance romaine entraîna le naufrage du foie gras, absent pendant plus d'un millénaire.

Nous retrouvons les oies en Béarn au XIV^{ème} et au XV^{ème} siècle. C'est le maïs rapporté par C. Colomb, d'abord destiné aux hommes, qui a relancé l'élevage et l'engraissement des oies et des canards. Les Juifs d'Europe Centrale au XVI, héritiers des vieilles coutumes et recettes Egyptiennes, eurent la réputation de bien connaître les procédés pour obtenir cette denrée délicate.

Mais à l'époque, les procédés pour obtenir de beaux foies gras d'oies étaient déjà bien connus des paysans du Sud ouest.

Le foie gras atteint la célébrité avec Louis XVI grâce à une recette de pâté en croûte. Il inspire ensuite les grands écrivains tels George SAND et Alexandre DUMAS, et même les musiciens, tel Rossini et son fameux tournedos.

En 2012 la production mondiale de foie-gras est de 27 000 tonnes dont 20 000 pour la France. (96% est du foie de canard).





côté Apéro



Pousse-Rapière Cocktail vif, frais et pétillant à base de liqueur à l'Armagnac et à l'orange 8€

Floc de Gascogne ROUGE OU BLANC (servi frais, apéritif doux) 8€

Apéritif basque servi frais et peu alcoolisé 11° (vin, cerise et piment d'Espelette) 8€

Spritz 10€

Flute de champagne brut 12cl 12€

Martini, Suze, Campari, porto, kir 7€

Américano maison 12cl 10€

Ricard entier 5€ momie 3€

Bière pression 25cl 4,00€ / 33cl 5,00€ / 50cl 8,00€

CHAMPAGNES EN BOUTEILLE

GOSSETGrande Réserve 75CL: 75€

Extra brut 75cl: 55€

MOËT ET CHANDONRosé Impérial 75CL: 110€

Brut 150cl: 145€

RUINART.....Blanc de Blanc 75cl: 145€

ROEDERERCristal 75cl: 265€

BILLECART SALMON..... Rosé 75cl: 138€

Blanc de Blanc 75cl: 118€

Les Softs:

Eau minérale Chateldon, Thonon 75cl 7,00€

Badoit rouge - Evian 33cl 3,50€

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, framboise) 25cl 4,00€

Cocktail de jus de fruits 5cl 6,00€

Jus orange frais pressé 25cl 6,00€

Coca cola, Coca zéro, Ice tea, schwepps 25cl 4,00€

Bitter Smpellegrino 10cl 5,00€

Nos entrées froides

Foie-gras mi-cuit, toasts de pain aux noix... Egoïste: 20 € A partager: 32€

Duck foie-gras, nuts bread toasts

Salade gourmande du Pays Basque... 15€

Green salad, smoked duck, duck breast, smoked trout, quail's egg, nuts

Terrine de chevreuil au foie-gras... 15€

Venison and foie-gras terrine

Nos entrées chaudes

Nems au foie-gras... 15€

Foie-gras nem

Velouté de potimarron, émulsion de champignons... 12€

Pumpkin soup, mushroom cream

Consommé de cèpes et ravioles, façon Thaï... 12€

Cep soup with Thaï raviole

Œuf cocotte à la truffe... 15€

Perfect egg with truffle sauce

LES ENTREES ne peuvent être commandées en plat unique, merci .

STARTERS can't be ordered as main course, thank you.

Les canard, foie-gras, jambons et truites fumées sont issus
du Sud-Ouest de la France et Pays Basque.

Toutes nos autres viandes sont sélectionnées par notre boucher Decorzent, Lullin (74)



Le menu Découverte 38€



Velouté de potimarron

Petit cassoulet aux haricots tarbais

Dame Blanche

Nos douceurs

Rocamadour, noix et salade... 10€

Croustade aux pommes chaude et arrosée à l'Armagnac... 12€

special apple pie with armagnac

Entremet chocolat et cacahuète grillée, coulis de mangue... 12€

Chocolat and roasted peanuts entremet, mango sauce

Fameuses crêpes façon Suzette, flambées... 16€

Crepe « Suzette »

Crèmeux au citron jaune... 10€

Cream lemon and meringue

Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)... 12€

Vanilla ice cream, chocolate sauce and Chantilly

Ligne de glaces et sorbets maison... la boule : 3€

Ice cream and sorbet home made

côté vin au verre



Demandez nos choix du jour merci

BLANC SEC : 12cl: 7€

BLANC DOUX: 12cl: 9€

ROUGE: 12cl: 8€

ROSE de Provence 12cl: 5€



côté digestifs

Vieille prune Poire William Framboise 4cl 12€

Armagnac Darroze 4cl 15€

Whiskys , Gin , Cognac, Calvados, Chartreuse 4cl 12€

Get 27, Get 31, Manzana, Izarra, Génépy, Limancello, Bailays 4cl 10€

Armagnacs Darroze millésimés Consulter notre carte des prix