

Nous vous remercions de choisir un menu unique, entrée, plat et dessert que nous servons à tous les convives.

Mise en bouche

Les entrées

Salade Gasconne

Tartare de truite des Pyrénées aux agrumes

Croustillant de pieds de cochon, crème froide de haricots tarbais

Salade de tomate cerise, chèvre frais et magret séché

Crème de courgette d'Hubert au basilic, queues de crevettes en kadaïf (suppl. 3 €)

Carpaccio de foie gras de canard à l'huile de noisette (suppl. 3 €)

Terrine de Foie gras de canard mi cuit, condiment du moment (suppl. 7 €)

Filet de bar de ligne, bouillon léger à la verveine, petits légumes de la saison (suppl. 5 €)

Le foie gras de canard en deux services (suppl. 7 €)

Les plats

Echine de porc fermier fondante, courgettes gratinées au fromage des Pyrénées, pommes grenailles

Pavé de merlu de ligne rôti au four avec des légumes, fumet crémé à la verveine

Filet de pintade fermière farci aux légumes de saison, jus aux herbes

Magret de canard du Gers rôti, condiment datte orange et armoises (suppl. 3 €)

Le saumon cuit entier en croûte façon « Paul Bocuse », sauce choron (suppl. 5 €)

Le gigot d'agneau label rôti, jus au basilic (suppl. 5 €)

Médaille de veau « lou béthet », échalotes confites (suppl. 5 €)

Filet de Bœuf Blonde d'Aquitaine (suppl. 7 €)

L'assortiment de fromage de Dominique Bouchait (+6€)

Les desserts

Coulant au chocolat, cœur passion

Tarte au chocolat au lait et caramel, sorbet

Le Vacherin fruits rouges

Les gâteaux de fabien, au chocolat ou au fruit de saison

Omelette Norvégienne, flambée à l'Armagnac

Le parfait glacé pruneaux armagnac

Mise en bouche, entrée, plat et dessert : 32 €

Vin bouché et Café compris

HOTEL DE FRANCE AUCH

Place de la Libération - Tél : 05 62 61 71 71

contact@hoteldefrance-auch.com - www.hoteldefrance-auch.com

L'HÔTEL DE FRANCE

FORMULE DE GROUPE
MINIMUM 12 PERSONNES

LES APERITIFS

servis uniquement avec la formule de groupe

Apéritif « Floc de Gascogne » ou
« vins de Gascogne »

4 €

Floc de Gascogne ou vins blancs de Gascogne
servi avec les grignotages du moment

Apéritif « Pousse Rapière »

6 €

Pousse Rapière
servi avec les grignotages du moment

Apéritif « Champagne »

9 €

Coupe de Champagne
servi avec les grignotages du moment

Accompagnement « cocktail »

nous proposons un assortiment de canapés pour accompagner votre apéritif
5 pièces servies @ 7€ par personne

« Champagne ! »

Pour commencer ou avec le dessert..
Brut classique - 40€ la bouteille
Taittinger Cuvée Prestige - 45€ la bouteille

HOTEL DE FRANCE AUCH

Place de la Libération - Tél : 05 62 61 71 71

contact@hoteldefrance-auch.com - www.hoteldefrance-auch.com