



LE MENU CARTE - A LA CARTE MENU

3-course set 29 € / 2-course set 25€ / à la carte : starter 13€/main 18€/dessert 9€

salade Gasconne - greens, duck confit, marinated foie gras, air dried duck breast

tête de veau comme un carpaccio servie tiède, sauce Ravigote – warm veal head cheese pâté
presented carpaccio style drizzled with « Ravigote » dressing

crème de champignon et œuf mollet, tuile de pain et jus corsé - mushroom cream with a soft
boiled "mollet" egg, crispy bread and brown sauce

tartare de maquereau au citron vert – mackerel lime tartare

butternut rôti, chèvre frais aux herbes et condiment échalote (V) – roasted butternut, fresh
organic goat cheese & herbs, shallot condiment

foie gras de Canard mi cuit, chutney (+10€)

ardoise de jambon de Noir de Bigorre (+8€) - local free range black pig cured ham

magret de canard rôti / avec supplément foie gras (+8€) - roasted duck breast / with extra foie
gras (+8€)

notre saucisse au mouton AOC Barèges-Gavarnie, pommes grenailles en fricassée – Pyrenees
« mouton AOC Barèges-Gavarnie » home made sausage served with potatoes fricassée

effiloché de bœuf de « mon voisin », dans une brioche de Fabien – slow braised pulled beef in a
home made brioche « burger » style

parmentier de potimarron et champignons (V) – Pumpkin and mushroom « shepherd's pie »

merlu farci avec une mousseline, sauce vin blanc – fish mousseline stuffed hake filet, white wine
sauce

cocotte de poisson avec ses légumes au pistou – poached fish casserole with vegetables and pistou

cuisse confite servie avec des haricots tarbais gratinés comme un cassoulet (+5€) - duck leg
confit served with white beans prepared cassoulet style

magret de canard entier rôti (+8€) - roasted whole duck breast

colonel Gascon, à la Blanche d'Armagnac (+3€) - lemon sorbet drizzled with blanche d'Armagnac

le fromage du moment - cheese of the day

le plateau de fromage (+5€) - cheese platter

coulant au chocolat, cœur pistache et sa glace (cuisson 10min) - pistachio core soft center
chocolat cake served with ice-cream

gratin aux fruits d'automne, sorbet fleur d'oranger -fall's fruits sabayon gratin, orange blossom
sorbet

profiteroles (+3€)

vacherin ananas / citron vert - meringue, pineapple and lime sorbet, chantilly

omelette Norvégienne flambée à l'Armagnac (+3€) - commander pour toute la table en début de
repas - Baked Alaska (served for the whole table), to order before the meal

café gourmand (+3€)

armagnac gourmand (+9€) - cuvée Hôtel de France 20 ans



LES GRANDES ASSIETTES - THE BIG PLATES

La grande salade Gasconne 20 €

salade, foie gras, magret séché, pain de foie, gésiers confits

Salad, foie gras, air dried duck breast, chicken liver mousse, confit duck gizzards

La déclinaison de Foie Gras 26 €

assortiment de foie gras avec ses toasts

Foie gras prepared several ways served with toasted bread

La garbure du pays 21 €

avec saucisse et canard confit -

Gascony traditional cabbage soup, sausage and duck confit

KIDS MENU - 12€ (till 10yo)

Cordial of your choice

Roasted duck breast and

potatoes / Ice cream

TO SHARE WITH A DRINK

SERVED WITH OUR LEVAIN BREAD...

Le beurre de foie gras - <i>foie gras butter</i>	6 €
Houmous bio du pays (V) - <i>organic chickpeas hummus</i>	5 €
Le pot de pâté de Papy - <i>duck, armagnac and pruns pâté</i>	8 €
Le carpaccio de foie gras - <i>hazelnut oil and balsamico vinegar marinated foie gras</i>	15 €

Bistro Gascon le 9^{ème}