

« La carte et les menus sont donnés à titre indicatif.

N'hésitez pas à nous contacter pour que nous vous donnions les derniers menus. »

[contact@hoteldefrance-auch.com](mailto:contact@hoteldefrance-auch.com) ou 05 62 61 71 71

## Tot ço

*Tout ça...*

### Mise en bouche

#### Petit pois

avec de la poitrine de Noir de Bigorre  
œuf poché croustillant

#### Maquereau,

maquereaux mariné gravlax,  
lentilles blonde de Georges,  
émulsion au wasabi

#### Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au  
foie gras

#### Agneau de lait des Pyrénées

épaule confite  
jus d'agneau à l'immortelle  
légumes de saison

ou

#### Lotte

cuite à la poêle  
châtaigne et céleri  
jus corsé au Côtes de Gascogne

#### Fraises, dacquoise

gariguettes juste roulées dans un sirop  
dacquoise, sorbet fraise

ou

#### Tarte sablée chocolat café

avec son sorbet assorti

**45 €**

## Tot ço que cal

*Tout ce qu'il faut...*

### Mise en bouche

#### Petit pois

avec de la poitrine de Noir de Bigorre  
œuf poché croustillant

#### Maquereau,

maquereaux mariné gravlax,  
lentilles blonde de Georges,  
émulsion au wasabi

#### Champignons

en fricassée sur une mousse chaude au  
foie gras

#### Langoustines

croustillantes en kadaïf  
mousse légère aux herbes

#### Agneau de lait des Pyrénées

épaule confite  
jus d'agneau à l'immortelle  
légumes de saison

ou

#### Lotte

cuite à la poêle  
châtaigne et céleri  
jus corsé au Côtes de Gascogne

#### Fromage

L'assortiment des fromages de  
Dominique

#### Fraises, dacquoise

gariguettes juste roulées dans un sirop  
dacquoise, sorbet fraise

ou

#### Tarte sablée chocolat café

avec son sorbet assorti

**60 €**, servi pour toute la table

# Les suggestions du jour

## **pour commencer...**

**Foie gras de canard** 22 €  
en deux services, terrine et royale

**Langoustines** 22 €  
croustillantes en kadaïf  
mousse légère aux herbes

## **...pour continuer...**

**Ris de veau** 30 €  
cuit à la poêle  
légumes de saison

**Lotte** 23 €  
cuite à la poêle  
châtaigne et céleri  
jus corsé au Côtes de Gascogne

**Magret de canard « comme avant »** 28 €  
façon « Rossini »  
jus à la Cardamome et légumes de saison

## **...pour prolonger...**

**Fromages de Dominique Bouchait** 12 €  
fromager M.O.F. à Montréjeau  
« les fromagers du Mont Royal »

**Soufflé Armagnac** 12 €  
relevé aux agrumes

**Fraises, dacquoise** 12 €  
gariguettes juste roulées dans un sirop  
dacquoise, sorbet fraise

**l'Omelette Norvégienne** 10 € / pers  
servie pour toute la table

« La Grande Salle » est ouverte le midi, du Mercredi au Dimanche  
le soir, du Mercredi au Samedi