

Classic Regional Menus – a few examples to whet your appetite

Menu à 12€

(Chez Labat, Araujuzon 28/10/09)

Garbure

Crudités
ou
Charcuterie
ou
Omelette
(cèpes, piment, fromage ou jambon)
ou
Filet de Truite

Escalope de Veau
ou
Rôti de porc
ou
Magret de Canard

Fromage de brebis
ou
Fruit
ou
Fromage Frais
ou
Tarte Tatin

Café

Menu à 20.00€/25.00€ (2/3 plats et dessert)

(Auberge de la Fontaine, Laas
28/10/09)

Assiette de jambon
ou
Garbure
ou
Soupe de poisson
ou
Six huitres de Marennes

Cassolette de lieu rôti aux herbes
ou
Filets de lisette grillé à la piperade
ou
Pavé de merlu aux coquillages
ou
Entrecôte grillée à l'échalote
ou
Cote de moutonnet grillés
ou
Magret de canard rôti

Pommes au four

Salade

Dessert au choix

Café

Menu à 25€

(Auberge Claverie, Audaux
28/10/09)

Garbure béarnaise
ou
Velouté de légumes du moment

Aumônière croustillante de saumon et
poivrons confits au chorizo
ou
Filet de dorade - Spaghettis de légumes,
sauce crustacés
ou
Assiette de l'Auberge - Gésiers de
canard, magret fumé, pointe d'asperge
et jambon de Bayonne

Magret de canard grillé, jus au miel épicé
et pêches
ou
Entrecôte grillée, beurre persillé
ou
Côte d'agneau poêlée au thym et l'ail
ou
Cuisse de canard gras confite

Dessert aux choix

Café

Menu Gastronomique à 60€

(Restaurant Au Fin Gourmet, Pau
5/11/09)

Une mise en bouche pour commencer
Promenade apéritive au fond de bois
Pain perdu de cèpes et son cappuccino
de citrouille, émulsion de truffes d'été

Cochon de la tête aux pieds en salade
tiède de fèves et pistaches, arrosée
d'huile d'olive du Moulin Dozol Autrand,
AOC Nyons (Drôme, France) et de
condiment balsamique blanc au miel et
au gingembre

Nage de coquilles Saint – Jacques aux
légumes, parfum d'huile d'olive
clémentine et citron

Blanc de Saint – Pierre étuvé, oursinade
au safran arrosée d'huile d'olive Galiga
et Vetrice (Toscane, Italie)

Pièce de bœuf de Chalosse rôtie puis
déglacée au condiment balsamique à la
figue, frites grand-mère à la graisse de
canard

Soufflé aux noisettes, millefeuille
improbable au Turon; arrosés d'huile
d'olive Fontana San Giovanni (Campanie,
Italie)

Café

Classic Regional Wines – a few examples to whet your palette....

Béarn

Domaine Larribère (rouge, rosé, blanc) 7€
Domaine Guillemas (rouge, rosé, blanc) 10-12€
Domaine Lapeyre (rouge, rosé, blanc) 15-17€

Jurançon Doux

Clos Concaillou 16€
Domaine Nigri 18€

Jurançon Sec

Bi Dou Rey 10€
Clos de la Vierge 12€

Domaine Bellegarde 13€
Grain Sauvage 13€
Domaine Nigri 14€
Domaine Cauhapé 21€

Madiran

Domaine Laplace 12€
Chateau Bouscassé 18€
Château d'Aydie 28€
Plénitude 33€

Irouleguy

Ohitza (Domaine Brana) 14€
Argi d' Ansa (rosé) 14€
Gorry d'Ansa 15€
Domaine de Mignaberry 20€

And finally a few personal favourites.....

For food....

At Chez Labat

Omelette aux cèpes
Poulet rôti (Tuesdays only)
Filet de truite
Tarte tatin

At Auberge Claverie

Velouté de légumes du moment (but especially the velouté de potimarron in winter)
Cannelloni de saumon fumé, crème légère citronnée à l'aneth
Dos de saumon, sauce Jurançon à l'estragon en mousseline de sandre
Carré d'agneau rôti au thym et à l'ail
Crème brûlée

At Auberge de la Fontaine

Soupe aux potimarron
Pastilla de mouton et courgettes à l'orientale
Dos de merlu grillé à l'ail, poêlé d'artichaut barigoule et endives braisées
Côte de bœuf grillé
Gratin de fruits rouges

For wines.....

Domaine Nigri (Sweet white Jurançon)
Clos de la Vierge (Dry white Jurançon)
Domaine de Mignaberry (Red Irouleguy)
Plénitude (Red Madiran)