

Eric, Marie-France et leur équipe
vous souhaitent la bienvenue et un
agréable moment
de détente gastronomique

Sur commande,
Pour une soirée chez vous entre amis,
Nous vous proposons, un repas complet
à emporter,
Avec nos spécialités et vos préférences

Bosdarros en Béarn
Pyrénées Atlantiques

La nature est sage, il faut savoir
l'écouter.

C'est en faisant le marché que je
trouve l'inspiration pour le choix de
mes produits,
et les idées pour mes recettes.

Soyez les Bienvenus

Eric Dequin, Le Chef

L'Auberge Labarthe vous informe
que nous pouvons aussi assurer
un service traiteur, pour vos
banquets, mariages et communions,
n'hésitez pas à demander, nous
sommes là pour vous renseigner

Menu des gastronomes en culotte courte

Entrée selon la saison



Poulet ou Steak accompagnés de
frites maison ou Pâtes fraîches



Douceur au chocolat ou glaces
maison

Ce menu comprend un verre de jus de
fruits ou de soda

19 Euros

(Menu réservé aux enfants)

Entrées

Foie Gras de canard poêlé aux
Mangues caramélisées,
Réduction de Jurançon

29 Euros



Assiette de jambon Ibérique
Bellota, Pain frotté à l'ail et à
l'huile d'olive
(Jambon de 36 mois de séchage)

28 Euros



Ravioles de Tourteau et petits
légumes,
Bouillon crémeux de crustacés

28 Euros



Grosses asperges des Landes, tièdes,
Fondu d'Escanouille, Œuf poché à
basse température

23 Euros

Prix nets

Menu Dégustation

Les Yeux fermés

Laissez vous guider par le chef pour
la dégustation de ce menu,
Qui doit être choisi par tous les
convives de la table

76 Euros

Prix nets

Le Retour du marché

Ce menu est établi par l'équipe de
cuisine dès le retour du marché,
Il se compose d'une entrée, d'un plat
et d'un dessert

32 Euros

(Tous les jours sauf Samedi,
Dimanche et jours fériés)

Prix nets

Balade Gourmande

Œuf de Poule aux asperges grillées,
Crème de jambon Ibérique

Ou

Merlu de ligne rôti à l'huile d'olive,
Purée gourmande de petits pois



Râble de Lapereau farci,
Poêlée de légumes de Printemps

Ou

Dos de Cabillaud rôti à l'huile
d'olive,
Riz sauvage crémeux au parmesan



Fraises Gariguettes, mousse légère à la
vanille,

Jus au Basilic

Ou

Crêpe soufflée, espuma au vieux
Rhum,
Carpaccio d'ananas

52 Euros

Prix nets

La Mer

Filet de Bar en croûte d'orange et
pistaches,

Jus de coquillage, beurre de pommes
de terre

33 Euros



Grande Assiette de Poissons de mer
grillés à la Plancha,

Jus de coquillage au Safran, semoule aux
abricots

37 Euros



Coquilles Saint Jacques poêlées,
Riz noir sauvage crémeux au
Parmesan

33 Euros

Prix nets

Les Viandes

Filet de Veau cuit doucement en
cocotte, jus aux Morilles fraîches,
Grosses frites cuites au gras de
jambon

34 Euros



Pomme de Ris de Veau braisée, jus
au Banyuls,
Cassolette de petits légumes

34 Euros



Suprême de Pigeonneau en croûte
de noisettes,
Purée gourmande de petits pois

34 Euros

Prix nets

Douceur et Gourmandises

Larme au chocolat, poires
caramélisées au Gingembre,
Sorbet Poire Gingembre

18 Euros



Crèmeux tout vanille, feuilleté
caramélisé,
Framboises marinées au caramel de
citron

18 Euros



Crème Chibouste à l'orange,
crêpe au Grand Marnier,
Sphère de chocolat blanc aux
agrumes, fraises Gariguettes

18 Euros



Assiette de Fromage de Brebis de la
Vallée d'Ossau

13 Euros



Les desserts sont à choisir au
moment de la commande

Prix nets