

À PARTAGER

Jambon de Noir de Bigorre	18 €
Pot de pâté de Papi Jacques canard, pruneaux / armagnac	5 €
Carpaccio de foie gras	18 €
Carpaccio de daurade	18 €
Verrines salées : 4 séries de 4 verrines	18 €
16 « mini buns » magret séché et régails	18 €
16 « mini buns » aux légumes	18 €
Plateau de fromages : Dominique Bouchait, MOF	18 €

LA CAVE SÉLECTION FÊTES 2020

VINS DE CHAMPAGNE

Louis de Sacy - Brut Originel	33 €
Louis de Sacy - Brut Grand Cru rosé	44 €
Taittinger - Comtes de Champagne Blanc de Blancs	1999 135 €

VINS BLANCS

IGP Gascogne - Domaine Herrebouc	2015	15 €
IGP Gascogne - Domaine d'Entras Lou Ceu	2016	15 €
IGP Gascogne - Domaine Chiroulet La Côte d'Heux	2018	15 €
Saint Mont AOC - Le « Faïte » de Saint Mont	2013	20 €
Pacherenc sec AOC Domaine Labranche Laffont	2018	20 €
VdF - « DAHU » - Vignobles de Pyrénéaia	2018	22 €
Côtes du Rhône AOC - « Incognito C » Paul Jaboulet Ainé	2011	27 €
Graves AOC - Château Léhoul	2019	20 €

VINS ROUGES

IGP Gascogne - Domaine d'Entras Colina Oeste	2016	15 €
IGP Gascogne - Domaine Herrebouc L'Essentiel	2015	15 €
Saint Mont AOC - Le « Faïte » de Saint Mont	2015	22 €
Madiran AOC - Château Montus Alain Brumont	2009	39 €
Madiran AOC - Bouscassé Vieilles Vignes - Alain Brumont	2011	39 €
Cahors AOC - Le Sid, Matthieu Cosse	2003	39 €
Gevrey Chambertin AOC « La Justice » - Faiveley	2014	49 €
Ht Médoc AOC - Mademoiselle L du Château La Lagune	2016	22 €
Graves AOC - Grand Vin du Château Léhoul	2018	35 €
St Emilion Gd Cru AOC - Château du Mignon-Baron de Montfort	2016	32 €

LES MAGNUMS – 150 CL

IGP Gascogne - Domaine du Château de Larroque	2015	29 €
IGP Gascogne - Domaine d'Entras Colina Oeste	2018	39 €
Madiran AOC - Laffitte Teston - Reflets du Terroir	2014	29 €
Buzet AOC - Baron d'Ardeuil	2015	29 €
Ht Médoc AOC - Mademoiselle L du Château La Lagune	2015	49 €
Côtes du Rhône AOC - « Incognito H » Paul Jaboulet	2015	79 €
Bourgogne AOC - Domaine Saint Denis - Le Clos de la coque	2017	69 €

Louis Régalets
L'HÔTEL DE FRANCE

MENU À EMPORTER
DU SAM. 19 DÉCEMBRE 2020
AU VEN. 1^{ER} JANVIER 2021

POUR COMMANDER :
05 62 61 71 71

SPÉCIAL FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Louis Régalets, de l'Hôtel de France,
2 Place de la libération, 32 000 Auch

Contact au 05 62 61 71 71
et reception@hoteldefrance-auch.com

Carte complète disponible sur
www.hoteldefrance-auch.com

FOURNISSEURS ET PRODUITS

Hubert Lacoste, Dominique Bouchait, Sillières, La poule Noire, Jean-Paul Beuste, Tradition des coteaux, le Porc Noir de Bigorre, La ferme du Serré, Gers safran, le Puntoun, Philippe Baron, la Ferme d'Alex, Henry Primeur, le veau Lou Béthet, le Bœuf de Mon Voisin, la truite des Pyrénées, Georges Joya, La ferme du Rey, Boucherie sajous, les volailles fermières du Gers...Fumaison Occitane, le domaine des acacias, Arnaud Chotard, Garonne Marée, la ferme En Castera.

LES MENUS DES FÊTES 2020

« MENU PLAISIR »

25 €

Terrine de foie gras chutney aux coings
ou **Carpaccio de daurade**, tapenade

Lotte à l'américaine relevée au combawa
ou **Magret confit**, risotto d'épeautre

Blanc manger vanille, nage aux agrumes
ou **Bûche « roll »** pommes tatin et vanille

servi avec notre pain au levain maison

« MENU DE FÊTE »

45 €

Poireaux bio d'Alex émulsion à la truffe noire

Foie poché comme un pot-au-feu

Mousse légère au fenouil, tartare de Homard
relevé aux agrumes

Chapon du Gers en deux façons,
cuisse en coq au vin, suprême sauce curry

Bûche chocolat citron vert, biscuit noisette

servi avec notre pain au levain maison

POUR COMMANDER

Commandes la veille au 05 62 61 61 61
à retirer à l'Hôtel de France
le midi de 11h30 à 12h30
le soir entre 18h et 19h30

DE LA SAINT-SYLVESTRE

MENU PRÉSENTÉ EN 7 SERVICES PRÉSENTATION EN SERVICES ET CONSIGNES POUR LA MEILLEURE DÉGUSTATION

*et accompagné d'une ½ bouteille
de champagne pour 2 convives
et d'une bouteille de champagne
pour 4 convives*

Du côté du potager...

Légumes du pays en plusieurs préparations
relevé à la truffe noire

Coquillages et crustacés...

...en plateau Tartare de homard – huitre en gelée
à la pomme verte – saumon mariné à la badiane –
crevettes cocktail...

Foie Gras de canard du Gers

Médaille, Carpaccio, royale... et les condiments

Le Plat

Porc noir de Bigorre farci et confit,
relevé à la truffe noire
Purée de pomme de terre

Plateau de Fromages

de Dominique Bouchait, MOF,
Fromagers du Mont Royal

Le Dessert

Sphère chocolat et sa sauce
Mousse chocolat-thé, coulis d'agrumes, brownie

Les Mignardises

Assortiment de petits fours pour faire durer le plaisir

servi avec notre pain au levain maison

75€ PAR PERSONNE

A emporter le 31 Décembre

Commandes au plus tard le 29 Décembre
Règlement à la commande à l'Hôtel de France
ou à distance avec carte bancaire

LES PLAISIRS SUCRÉS

LES BUCHES

RECOMMANDÉES POUR 6 PERSONNES

Bûche chocolat citron vert,
Biscuit noisette **32 €**

Mousse Mascarpone et Framboise
Biscuit moelleux **32 €**

LES CHOCOLATS DE FABIEN

BALLOTIN DE 250G **20€**

Un assortiment de chocolats fins maison...
passion, vanille, safran du gers, poivre...

LES BOÎTES SUCRÉES

Les verrines **20 €**

16 verrines assorties : 4 séries de 4 verrines

La voyageuse **16 €**

Assortiment de 16 petits fours : 4 séries de 4 pièces

LE BIG COCKTAIL

25 € PAR PERSONNE

Pour un cocktail déjeuner ou dîner complet,
Commande à partir de 4 personnes minimum

Mini bun magret séché et régalis

Mini bun aux légumes

Assortiment de verrines du moment

4 séries de 4 verrines

Pot de pâté de canard de Papy Jacques

Carpaccio de Foie Gras

Jambon de Noir de Bigorre

Ardoise de fromages

Assortiment de dessert de Fabien :

4 verrines sucrées, 2 gâteaux de voyage

Pain toasté