

MENU DE FÊTE 45 €

Sauf le 25 & 31 Décembre
Servi avec du pain au levain maison

Le foie gras comme un pot au feu, ou presque...

La truite des Pyrénées, à la russe, à la japonaise

La volaille fermière du Gers farcie au parfum d'hiver,
navets confits et mousseline de pomme de terre

Le Napoléon revisité, en panna cotta, copeaux et
relevé au jus de truffe

La buche de Fabien, chocolat Yuzu

.....

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 truite des Pyrénées	18 €
Verrines salées , 4 séries de 4 verrines	18 €
16 « mini buns » magret séché et régalis	18 €
16 « mini buns » aux légumes	18 €
Ardoise de fromages Dominique Bouchait, MOF	18 €

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 70 €

à emporter le 31 décembre,
commandes au plus tard le 29 décembre

Servi avec notre pain au levain maison
Présentation en services et consignes pour la meilleure
dégustation.

.....

Poireaux du pays en brioche à la truffe noire,
émulsion à la truffe noire

Foie Gras de canard du Gers comme un pot-au-
feu... ou presque !

Truite des Pyrénées à la Russe, à la « Japonaise » !

Les Langoustines cuites et prises en gelée de
pomme verte, copeaux de jambon Noir

Volaille fermière... festive

Plateau de Fromages
de Dominique Bouchait, MOF, Fromagers du Mont
Royal

La buche de Fabien chocolat yuzu

Les Mignardises petits fours pour faire durer le plaisir

Louis Régalets
L'HÔTEL DE FRANCE

LE PROGRAMME DES FÊTES 2021...

À emporter à partir du
Samedi 18 décembre au Samedi 1er Janvier 2022.

.....

À Emporter DU LUNDI AU SAMEDI

Commander la veille avant 18h
pour toutes les prestations

À retirer le matin entre 11h et 12h30
- le soir entre 18h et 19h30

Pour commander : 05 62 61 71 71

.....

Plateau de la semaine

Sauf 25, 31 et 1er janvier

Menu complet 17 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 15 €

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



LA CAVE SELECTION DU MOF



Vins rouges

Colina Oeste 2017, Entras, IGP Gascogne	16 €
Argile Rouge de Bouscassé 2015, AOC Madiran	22 €
Bouscassé Vieilles Vignes 2006, AOC Madiran	42 €
Absolue Négrette, Château Laurou, AOC Fronton	22 €
Irancy 2009, William Charriat, AOC Irancy	25 €
Les Combes 2019 – AOC Bourgogne Vincent Ledy –	20 €
Château du Domaine de l'Eglise 2015 – AOC Pomerol	64 €
Magnum Saint denis Bourgogne 2018	65 €
Magnum Colina 2018	38 €
Magnum Irancy 2012	55 €
Magnum Bouscassé 2015	55 €

Vins blancs

Alterra Blanc, Sauvignon gris, chardonnay	10 €
Lo Ceu 2018, Domaine d'Entras, IGP Gascogne	16 €
L'Empreinte 2017, Saint Mont AOC	16 €
Le Faîte 2014, Saint Mont AOC	26 €
Cairn 2018, AOC Jurançon sec	24 €
L'épicourchois, Luc Percher, AOC Cheverny	16 €
Cuvée Saint Jacques 2018 – AOC Marsannay	35 €

Champagne

Sacy Brut Originel	35 €
Sacy Grand cru Blanc	45 €
Sacy Gd Cru Rosé	45 €
Magnum de Sacy Brut Originel	70 €

... LES PLAISIRS SUCRÉS

Les bûches 2021 32€
Recommandées pour 6 personnes

Bûche chocolat Yuzu, biscuit Brownie
Marron, Cassis, Vanille, biscuit madeleine

Les chocolats de Fabien 22€

Ballotin de 250g
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 secs : 4 séries de 4 pièces

.....

... Pour vos événements

Repas de famille
Entre amis
Associations

Mariage
Baptême
Pot de départ

.....

Merci de nous contacter au 05 62 61 71 71
OU de passer nous rencontrer,
pour préparer au mieux votre événement.

LE BEL APÉRITIF

35 €

Conseillé pour 4 personnes

4 mini bun jambon et régalis
16 verrines assorties : 4 séries de 4 verrines
1 pot de pâté de canard de Papy Jacques
Carpaccio de Foie Gras de canard
Pain toasté

.....

LE BIG COCKTAIL

30€ 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