



Le Cadet de Gascogne à SAINT-JUSTIN

Le Saint Vincent à ROQUEFORT

Le Château de Buros à ESCALANS

Les Tilleuls à ESCALANS

Le Rest'Au Cercle à LENCOUACQ

La
**Semaine
du Goût**
de nos chefs
du 10 au 16 octobre



Bienvenue dans les Landes d'Armagnac

A l'occasion de la Semaine du Goût, l'Armagnac s'invite dans les recettes,
les apéritifs, les pousse-café de ces 5 chefs
Suivez leurs actus sur Facebook et sur la page Les Landes d'Armagnac
Bon appétit !

2





Carte Midi

Du Lundi au Samedi

Menu 13.90€

Le Menu du Jour est affiché sur notre Ardoise

Entrée + Plat + Dessert 13.90€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 11.90€

Entrée du Jour 4€

Plat du Jour 10€

Dessert du Jour 4€

Vin pichet Côte de Gascogne IGP 3€

(25cl)

4€

(50cl)

Entrées

Terrine de Lapin aux Pruneaux et Armagnac 7€

Tranche de foie gras de Canard mi- cuit 15€

Mesclun, Toast et chutney aux Figs

Plats

Le Burger au fromage de Brebis d'Aramits 15€

Ventrèche grillée, confit d'Oignons rouges et Ketchup maison

Pain au Sésame, Steak haché boucher 150g

Mesclun et Pommes de terre rôties

Noix d'Entrecôte « Black Angus » 230g (+/-10g) 18€

Pommes de terre rôties, tatin d'Echalotes et Mesclun

Cuisse de canard confite 280g « Lafitte » 17€

Pommes de terre rôties, tatin d'Echalotes et Mesclun

Desserts

Crème brûlée parfumée à l'Armagnac 6€

Café gourmand 5€

Café et 3 mini desserts

+ NOS SUGGESTIONS DU MOMENT
comme le cocktail gascon
(Armagnac/ Miel / Citron vert / Perrier)

L'intégralité de notre carte est réalisée maison

Carte Soir et Dimanche Midi

Entrées

Terrine de Lapin aux Pruneaux et Armagnac 7€

Cappuccino forestier, Noisettes torréfiées 7€

Velouté aux Cèpes et chantilly salée

Truite fumée et Blini à l'Aneth 9€

Chantilly salé au piment d'Espelette

Tranche de foie gras de Canard mi- cuit 15€

Mesclun, Toast et chutney aux Figs

Plats

Echine de Cochon confite 10h, beurre d'herbes 16€

Jus réduit, Pommes de terre rôties, flan de Légumes

Dos de Merlu, Tomates confites, Chorizo Ibérique 16€

Pesto de Roquette et Polenta crémeuse

Noix d'Entrecôte « Black Angus » 230g (+/-10g) 18€

Sauce au Vin rouge, Pommes de terre rôties, flan de Légumes

Cuisse de canard confite 280g Maison « Lafitte » 17€

Pommes de terre rôties, tatin d'Echalotes et Mesclun

Tajine d'Agneau aux Pruneaux et aux Amandes 18€

Accompagné de Semoule

Desserts

Crème brûlée parfumée à l'Armagnac 6€

Tuiles aux Amandes et Pommes caramélisées 6€

Chantilly vanillée au Mascarpone et Caramel beurre salé

Moelleux cœur coulant au Chocolat Guayaquil 64% 6€

Tomme de Brebis d'Aramits 7€

Mesclun et confiture de Cerise noire

Café gourmand 7€

Café et 4 mini desserts

Menu 24€

Terrine de Lapin aux Pruneaux et Armagnac

Ou

Cappuccino Forestier

Velouté aux Cèpes et Chantilly salée

Echine de Cochon confite 10h, beurre d'herbes

Jus réduit, Pommes de terre rôties, flan de légumes

Ou

Dos de Merlu, Tomates confites, Chorizo Ibérique

Pesto de Roquette et Polenta crémeuse

Crème brûlée parfumée à l'Armagnac

Ou

Tuiles aux Amandes et Pommes caramélisées

Chantilly vanillée au Mascarpone et Caramel beurre salé !



Un plat...

Le gravlax de truite à la Blanche d'Armagnac et aux agrumes

Le gravlax (nom d'origine suédoise), aussi connu sous le nom de gravlaks (norvégien), gravad laks (danois), graavilohi (finnois) ou graflax (islandais) est une spécialité culinaire d'origine scandinave, à base de saumon cru en filet.

Ici c'est la truite élevée localement qui a été choisie. Le poisson ultra frais est délicatement parfumé, sa chair étant mise à mariner dans un mélange de gros sel, de sucre, et d'autres ingrédients secrets pendant plusieurs jours au réfrigérateur avant d'être finement tranché. Rehaussé par l'eau de vie Blanche d'Armagnac connue pour sa finesse et marié à la fraîcheur des agrumes, ce plat délicat sera peut-être source d'inspiration pour les menus de Noël.

Un dessert...

Le biscuit crémeux accompagné de fruits de la passion et Belle Sandrine

Connaissez-vous La Belle Sandrine ? Sur la bouteille, une sirène à moitié vêtue annonce une liqueur toute féminine. Née dans les années 70, un 2 Avril, date de la Sainte Sandrine, elle est élaborée à base de pulpes naturelles de fruits de la Passion et d'Armagnac. Parfumée et d'une grande douceur, la Belle Sandrine grâce à la force de ses arômes permet de réaliser de nombreuses recettes de cocktails ou de mets savoureux. Ce dessert en est une belle illustration.

Et beaucoup de mystère...

Un cuisinier inspiré



La Semaine du Goût est l'occasion de découvrir des cuisiniers, véritables chefs d'orchestre jouant sur leur piano une partition culinaire toute personnelle. Benoît Jarrige fait partie de ces créateurs discrets et passionnés, s'efforçant chaque jour de « rendre hommage » aux produits de saison dont notre région est si riche.



MENU DE LA SEMAINE DU GOÛT

Mise en Bouche

Noix de St Jacques fumées.

Duo petits pois et son chips de Pancetta

Cocotte de magret de canard caramélisé au cacao,
pommes de terre écrasées à l'huile d'olives et lardons

légumes rôtis au four

Tiramisu aux pruneaux et crème d'armagnac

Verre de vin

Avec la surprise d'un pousse café

37,50 € par convive

Réservation 05.58.44.34.30

Les Tilleuls

Route de Castelnaud d'Auzan – ESCALANS

05 58 44 31 30

www.restaurantlestilleuls-escalans.fr



Pendant le Semaine du Goût du 10 au 16 octobre, l'Armagnac s'invite avec panache à la carte du Restaurant les Tilleuls

A la carte en semaine:

Terrine de foie gras mi- cuit à la figue, au Tariquet
Premières Grives et à l'armagnac

Terrine de lapin à l'estragon et à l'armagnac

Poulet au paprika et à l'armagnac

Clafoutis aux pruneaux et à l'armagnac

Sans oublier notre spécialité le Tiramisu au café
et à l'armagnac au menu à 13€ (ou à la carte)

Le Dimanche 16 octobre en suggestions du jour:

Entrée: Crème brûlée au foie gras et à l'armagnac

Viandes: Filet de canard sauce au foie gras à l'armagnac

Palombe rôtie flambée à l'armagnac

Poisson: Gambas grillées flambées à l'armagnac

Dessert: Tiramisu au café et à l'armagnac

Tourtière aux pommes et à l'armagnac
de notre partenaire Bruno Etrillard

Au bar

Cocktail au floc, Ti punch et Mojito à la blanche d'armagnac,
Café Gascon aux trois armagnacs.

Spécial carte de fidélité
pour la Semaine du Goût du 10 au 16 octobre
90€ les 6 menus au lieu de 104€
La remise sera effectuée sur le repas du dimanche



Lundi 10 octobre

Œufs cocotte aux giroles
Suprême de caille
Pommes de terre sautées aux échalotes
Pain perdu confiture maison
Boule de glace vanille

Vin compris café offert 16€

Mardi 11 octobre

Langue de bœuf sauce piquante
Araignée de porc à la crème d'échalotes
Risotto crémeux
Merveilles parfumées à l'Armagnac

Vin compris café offert 14€

Jeudi 13 octobre

Paëlla aux fruits de mer
Mousse au chocolat

Vin compris et café offert 16€

Vendredi 14 octobre

Papillotes de truite
sur fondue de petits légumes
Cuisse de canette confite
aux oignons et huile d'olive
Gratin dauphinois
Crêpes Suzette à l'Armagnac

Vin compris café offert 16€

Samedi 15 octobre

Terrine de queue de boeuf au foie gras
Daube de joue de boeuf et
son écrasé de pommes de terre
Moelleux au chocolat

Vin non compris 18€

Dimanche 16 octobre

Assiette landaise
et son foie gras parfumé à l'Armagnac
Tête de veau sauce gribiche
Et ses légumes
Pêche melba

Vin non compris 22€

Un Floc de Gascogne sera offert pour toute réservation avant le 6 octobre
Desserts et foie gras sont parfumés à l'Armagnac



05 58 93 01 94



06 70 98 25 63

Tous nos plats sont cuisinés sur place

Le Rest'Au Cercle sur Facebook : www.facebook.com/Le-Restau-Cercle



OFFICE DE TOURISME
DES LANDES D'ARMAGNAC

Place royale

40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC

05 58 03 40 31

contact@landesdarmagnac-tourisme.fr

www.tourisme-landesdarmagnac.fr

www.facebook.com/landesdarmagnac