



Spécialités du Sud-Ouest depuis 1935

Auberge
Etchegorry

Menu Midi

*Semaine du 15 au 19
septembre 2009*

43 rue de Croulebarbe 75013 Paris
Téléphone : 01 44 08 83 51
www.etchegorry.com

Chaque semaine, nous vous proposons de découvrir la cuisine Basque et du Béarn au travers d'une sélection savoureuse de plats traditionnels ou réalisés avec nos produits de saison.



L'apanage de notre maison est la qualité de ses produits et de sa cuisine : commençant par les foie-gras, terrines, pain à la farine de Maïs et bien sûr les desserts, tout est fait maison !



Le proverbe de la semaine

Lehenik jan, gero lan

D'abord manger, ensuite travailler

Entrée / plat

ou

Plat / dessert

*18 € - compris 1/4 de vin de pays
ou un apéritif
(Sangria ou cidre)*



Salade fraîcheur
Pipérade
Cou d'oie et jambon



Confit de canard pommes salardaises
Gigot d'agneau haricots blancs
Poisson du jour



Entremet à la poire
Salade de fruits frais
Tarte à la mirabelle

La minute Basque

L'Izarra (étoile)

Liqueur à base de plantes des Pyrénées et d'Orient, la recette de l'Izarra est immuable depuis 1835. Outre leur couleur, l'Izarra vert et l'Izarra jaune se distinguent par leur goût et leur degré d'alcool. Il faut tout d'abord savoir que les liqueurs d'Izarra résultent de l'assemblage, du mélange et de la distillation de plantes sèches.

- Izarra jaune - mélange de 32 plantes titre 40 degrés dont les composantes essentielles sont des amandes amères.

- Izarra verte - mélange de 48 plantes titre à 48 degrés avec une prédominance de menthe poivrée
Très peu de plantes sont communes aux deux liqueurs.