

« La Garbure de l'Auberge »

Rien de mieux qu'une bonne garbure pour se réchauffer par une journée d'hiver

Prix net 17.50 € t.t.c.



Manchon de canard et saucisse de porc confits sur place...

*Accompagnés de ses légumes ; carotte, poireau, pomme de terre, navet, chou vert, haricot ...
cuits à petit feu !*

Petit historique :

La garbure est une soupe au chou, avec des morceaux de légumes, traditionnelle de la cuisine gasconne dans le sud-ouest de la France. Elle est d'origine bigourdane et béarnaise. Les linguistes discutent encore pour savoir si l'étymologie de la garbure provient de l'espagnol garbias ou, comme il est précisé dans le dictionnaire Robert, qui atteste l'apparition du terme dès 1750, d'un vocable gascon, garburo, repéré déjà au XII^e siècle. Il est à noter que, dans ce plat de pauvres essentiellement rural, la cuisse de confit de canard, ou d'oie, ne s'impose que vers le milieu du XX^e siècle. Elle est toujours distinctive de la garbure élaborée dans le Gers, les Landes et les Hautes-Pyrénées.