

Duo de foie gras (nature, piment d'Espelette), ses toasts grillés et sa gelée de Sauternes

Descriptif :

Duo de foie gras ; un nature et un au piment d'Espelette du Pays Basque accompagné de ses toasts grillés et de sa gelée de Sauternes sucrée.

Accord met et vin :

2009 Pranzac moelleux AOC Première Côtes de Bordeaux, 16,50€

Produits de base :	Origine :	Saisonnalité :	Utilisations d'autres préparations :	Coûts :	Label :
Foie Gras	Toute l'année, il est surtout consommé lors des fêtes de fin d'année	Sud-Ouest de la France (Landes et Gers), Alsace, Pays de la Loire, Bretagne, Vendée, Hongrie, Israël, Bulgarie, Pologne	Différentes cuissons (cuit, cru, mi-cuit). Différentes préparations (poêlé, en farce, agrémentation d'une viande)	A partir de 40€/ kg 25€/foie de 600g	IGP 
Sauternes	Toute l'année	Vignoble Bordelais (dans les communes de Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac et Barsac)	Gelée Apéritif Desserts	Entre 14,80€ (Château Briatte : petit château) et 866,90€ (Château d'Yquem : le plus grand château de Sauternes)	AOC 
Piment d'Espelette	Toute l'année	Pays Basque	Foie gras au piment d'Espelette Cocktails basques	La corde de 20 piments coûte 8,90€ Le pot de purée de piments coûte 3,80€	AOP 

Carpaccio de thon rouge et caviar d'Aquitaine

Descriptif :

Fines tranches de thon marinées au citron, accompagnées d'œufs d'esturgeon d'Aquitaine (caviar), avec comme accompagnement ses petits toasts, son beurre frais et sa crème aigrelette composée de jus de citron, d'huile d'olive et d'aneth.

Accord met et vin :

2010 AOC Entre deux mers Château Bertin, Cantois, 15€

<i>Produits de base :</i>	<i>Origine :</i>	<i>Saisonnalité :</i>	<i>Utilisations d'autres préparations :</i>	<i>Coûts :</i>	<i>Label :</i>
Thon Rouge	De mai à novembre	Côte Basque	Sushi, sashimi, pavé de thon grillé avec sa piperade	30€ le kilo	Label  Rouge
Caviar d'Aquitaine	Toute l'année	N'importe où en France	En accompagnement, ou sur toasts de pain grillés et beurrés	60€ les 30gr Et 1840€ les 950gr	Le caviar d'Aquitaine essaye de créer son label et peut être même une IGP

Huîtres du Bassin d'Arcachon et sa crépinette

Descriptif :

Huîtres de pleine mer, dressées sur leurs coquilles, agrémentées de citron, d'un vinaigre à l'échalote, de beurre doux et d'une tranche de pain de seigle.

Elles sont accompagnées selon la tradition de crépinette de porc (réalisée à base de chair à saucisse enveloppée dans de la crépine de porc, puis sautée à la poêle).

Accords met et vins :

Hors région : AOC Alsace Pinot Gris, Domaine de Schumberger 2010 : 14.50€

Régional : AOC Entre Deux Mers Château Bertin 2009 : 15€

<i>Produits de base :</i>	<i>Origine :</i>	<i>Saisonnalité :</i>	<i>Utilisations d'autres préparations :</i>	<i>Coûts :</i>	<i>Label :</i>
Huîtres	Toute l'année	Sur les marchés et sur les petits stands	Tartare Huîtres gratinées ou chaudes	*N°2 : 7,10€ la douzaine *N°3 : 6,90€ la douzaine *N°4 : 5,85€ la douzaine	
Crépinette	Traditionnellement pendant les fêtes de fin d'année ou sur le Bassin d'Arcachon de novembre à février	Gironde	En tant que simple viande accompagnée de légumes ou d'une purée de pommes de terre faite maison	1,30€ la pièce de 120gr	

Assiette de charcuteries de chez Monsieur Gassian

Descriptif :

Assiette de charcuteries composée de :

- 1) *Grattons ou Frittons de Lormont : préparation composée de résidus grillés de graisse et de viande de porc, lors de la cuisson du confit. On trouve depuis quelques années des grattons à la graisse d'oie ou de canard.*
- 2) *Jambon de Bayonne : jambon cru , salé au sel de Salies de Béarn, et séché*
- 3) *Grenier Médocain : charcuterie spécifique du Médoc à base de porc, d'ail et d'épices.*

Accord met et vin :

AOC Bordeaux Clairet – Clairet de Quinsac, 10.50€

Monsieur Eric Gassian est un artisan charcutier et boucher originaire de Lormont, ses spécialités étant le Gratton de Lormont et le Grenier Médocain. Il était situé dans le Vieux Lormont, et se trouve aujourd'hui à Castelnau du Médoc.

<i>Produits de base :</i>	<i>Origine :</i>	<i>Saisonnalité :</i>	<i>Utilisations d'autres préparations :</i>	<i>Coûts :</i>	<i>Label :</i>
Jambon de Bayonne	Toute l'année	Pays Basque	Poulet basquaise Omelettes Pizzas Chips de jambon Tartare de jambon et d'artichauts	Entre 9,99€ et plus de 120€ le jambon	IGP 
Gratton de Lormont	Toute l'année	Lormont			
Grenier Médocain	Toute l'année	Médoc		23,90€ le kilo	

Huitres chaudes Gratinées

Descriptif :

C'est une entrée composée d'huîtres N°2 originaires du Bassin d'Arcachon, qui sont garnies d'une sauce sabayon réalisée à base de jaunes d'œufs fouettés et de vin blanc sec, et qui sont ensuite gratinées au four.

Accord met et vin :

Hors région : AOC Alsace Riesling « Vent d'Est », Domaine Schlumberger 2010 : 12.50€

Régional : AOC Entre Deux Mers Château Bertin 2009 : 15€

<i>Produits de base :</i>	<i>Origine :</i>	<i>Saisonnalité :</i>	<i>Utilisations d'autres préparations :</i>	<i>Coûts :</i>	<i>Label :</i>
Huîtres	Bassin d'Arcachon	Septembre à janvier	Huîtres froides	7€ la Douzaine	

Crème de chou fleur au Caviar d'Aquitaine

Descriptif :

C'est une entrée chaude réalisée à base d'un bouillon de volaille et de chou fleur. Ce potage est garni de fines tranches de chou fleur, et de Caviar d'Aquitaine (œufs de l'Esturgeon)

Accord met et vin :

Hors région : AOC Alsace Riesling « Vent d'Est », Domaine Schlumberger 2010 : 12.50€

Régional : AOC Entre Deux Mers Château Bertin 2009 : 15€

<i>Produits de base :</i>	<i>Origine :</i>	<i>Saisonnalité :</i>	<i>Utilisations d'autres préparations :</i>	<i>Coûts :</i>	<i>Label :</i>
Chou fleur	Lot et Garonne	Hiver et Printemps	Gratin de chou fleur ; flan de chou fleur	1.39 Euros la pièce	
Caviar d'Aquitaine	Gironde	Toute l'année	Carpaccio de thon et de caviar ;Maquereaux du bassin rôti et fumé au caviar d'Aquitaine	60€ les 30g.	Label IGP (demande déposée en janvier 2014)

Osso Buco de Sole aux Asperges Blanches des Sables des Landes

Descriptif :

C'est une entrée à base de filets de soles, de pointes d'asperges blanches des Sables des Landes cuites vapeur, le tout rôti au four pendant quelques minutes. Accompagné d'une sauce à d'échalotes, de vin blanc et de beurre.

Accord met et vin :

Hors région : 2011 AOC Bourgogne Saint-Véran Cuvée tradition, 12.00€

Produits de base :	Origine :	Saisonnalité :	Utilisations d'autres préparations :	Coûts :	Label :
Sole	Bassin Arcachon Océan Atlantique	Toute l'année		20 Euros /kg	
Asperges des Sables des Landes	Landes	Avril/Mai	Chips d'asperges salés et sucrés	8.50€ /kg 4€/botte (500g)	IGP 

Escalopes de Foie Gras panées au miel et aux noix du Périgord

Descriptif :

C'est une entrée composée de fois gras poêlé enrobé de miel puis garni d'une panure à base de noix du Périgord.

Accord met et vin :

2009 Pranzac AOC Première Côtes de Bordeaux, 5.50€

Produits de base :	Origine :	Saisonnalité :	Utilisations d'autres préparations :	Coûts :	Label :
Foie Gras	Les Landes et le Périgord	Toute l'année	Terrine de foie gras mi cuit du Périgord mariné au liquoreux	A partir de 40€/ kg 25€/foie de 600g	IGP 
Noix du Périgord	Dordogne	Automne		5.99€/kg	AOC 