



## **Lamproie a la bordelaise**

### **Descriptif :**

*Lamproie cuite en ragout dans une sauce réalisée à base de vin rouge de Bordeaux, d'armagnac, et liée au sang. Accompagné d'une garniture d'oignons, de poireaux cuits (vapeur), d'ail et de tranches de jambon.*



Nom du plat	Produit de base	saison	origine	utilisation	prix	label
<b>Lamproie à la bordelaise</b>	lamproie	Entre février et mars	Adour, estuaire de la Gironde, Garonne et Dordogne	carpaccio de lamproie	12 à 18€/kg	
	<b>poireaux des sables de Créances</b>	Janvier Février Mars Septembre Novembre décembre	(Normandie) pays de Créances : territoire situé sur la Manche, en bordure de mer	Saint-Jacques rôties aux poireaux	1.95€ /kg	Label rouge  IGP 

**Accord met et vin : AOC Saint-Emillion Grand cru, Château Fomplégade, 2002 (52€/75 cl)**

## **Filet de merlu de ligne de Saint Jean de Luz et piperade, Riz au citron**

### **Descriptif :**

Filet de merlu arrosé d'un filet d'huile d'olive, cuit au four, accompagné d'une piperade à base d'oignons, tomates, piments d'Espelette, d'ail. Servi avec un riz pilaf aromatisé de zeste de citron.

Nom du plat	Produit de base	saison	origine	utilisation	prix	label
<b>Filet de merlu et piperade, riz au citron</b>	Merlu de ligne de Saint Jean de Luz	d'avril à septembre	Saint Jean de Luz (pays basque)	Merlu à la plancha, piments doux et son beurre fondu au piment d'Espelette	5,70 €/kg	
	<b>Piments d'Espelette</b>	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€	

### **Accord mets et vin :**



Hors région : 2011 Bourgogne Saint-Véran Cuvée tradition 12€ (vin blanc sec, fin et fruité)

Régional : AOC Entre Deux Mers, Haut Benauges, Château de Bertin, Cantois, 2010 (13.00€)

## **Saumon de l'Adour au beurre blanc béarnais, flan de carotte des Sables et asperge des Landes glacées.**

### **Descriptif :**

*Darne (tronçon) de saumon sauvage de l'Adour (fleuve passant par Dax et Bayonne), grillée, servie avec une sauce à base de beurre blanc, de vin, d'estragon, d'échalotes, de crème et de zeste de citron, accompagné d'un flan de carotte des Sables des Landes Label Rouge et d'asperges blanches des Landes IGP glacées.*

<b>Nom du plat</b>	<b>Produit de base</b>	<b>saison</b>	<b>origine</b>	<b>utilisation</b>	<b>prix</b>	<b>label</b>
<b>Saumon de l'Adour au beurre blanc béarnais</b>	<b>Saumon de l'Adour</b>	De mars à juillet puis durant la première quinzaine de septembre	les bassins de l'Adour (Peyrehorade, Port de Lanne, entre Dax et Bayonne)	filets de saumon grillés au piment chili, aux poivrons et aux courgettes	11.20€ /kg	
	<b>Carotte de Sables</b>	Récoltée de mai à juin	Cultivée dans le terroir des Landes	Mousse de carottes et noix de St-Jacques laquées	0.35 € / l'unité	
	<b>Asperge des Landes</b>	Dès la mi-mars	Landes de Gascogne	Asperges blanches et girolles poêlées au beurre noisette et sa sauce cerfeuil ciboulette	19.00€/1;4kg	

### **Accord mets et vin :**



Hors région : 2009 Riesling « vent d'est » Domaine Schlumberger 12.50€

Régional : AOC Entre Deux Mers, Haut Benauge, Château de Bertin, Cantois, 2010 (13.00€)

## ***Truite du Pays Basque aux pruneaux d'Agen, pommes de terre d'Eysines persillés.***

### **Descriptif :**

*Truite du Pays Basque IGP blondie dans un mélange d'huile et de beurre cuit au four, aromatisé de thym, de laurier, d'oignons et une pincée de muscade, agrémentée de pruneaux d'Agen IGP (commune du sud-ouest de la France, préfecture du département de Lot-et-Garonne), et de pommes de terre d'Eysines persillées.*

<b>Nom du plat</b>	<b>Produit de base</b>	<b>saison</b>	<b>origine</b>	<b>utilisation</b>	<b>prix</b>	<b>label</b>
Truites aux pruneaux d'Agen	<b>Truite du Pays Basque</b>	Toute l'année	De Banka : Ferme aquacole artisanale au Pays Basque	Escalope de truite des torrents de Lacq au beurre de piment d'Espelette	<b>8,50€/kg</b>	IGP 
	<b>Pruneau d'Agen</b>	Entre mi-août et mi-septembre	Lot et Garonne	Far Breton aux pruneaux d'Agen	Prix : 3,00 € pour 500g 5,60 € pour 1kg	IGP 
	<b>Pommes de terre d'Eysines</b>	De fin avril à fin juin voire mi-juillet	Nord-ouest de la ceinture maraichère bordelaise	Gratin de pommes de terre et de poireaux	2.49/kg	

Accord mets et vin : 2010 Pinot Gris Domaine Schlumberger 14.50€