





Picatas d'agneau de lait des Pyrénées au Jurançon ; Asperges du Blayais et carottes :



Picatas d'agneau (petites tranches d'agneau de lait (agneau non sevré) taillées dans le gigot), revenues au beurre, cuites dans un jus de cuisson aromatisé d'oignons et de Jurançon (vin blanc doux du Béarn). Accompagné de carottes et d'asperges glacées (cuites doucement dans du sucre, du beurre et du jus de cuisson).

Proposition met vin : Vin rouge **AOC Côtes de Bordeaux** Château Parvis de Dom Tapiau 2008

Nom du Plat	Produit de base	Saison	Origine	Utilisation	Coût	Labels
Picatas d'agneau de lait des Pyrénées au jurançon	Agneau	Toute l'année	82% dans les Pyrénées-Atlantiques et pour 12% en Dordogne	Noisettes d'agneau de lait des Pyrénées crème d'ail, ratatouille minute	24 à 25 €/kg	  
Asperges du Blayais et Carottes	Asperges	Fin février jusqu'à fin mai	Nord de la Gironde	Risotto aux asperges de Blaye	4 à 6€ /kg	 <small>Asperges du Blayais - Bordeaux</small>

Picatas d'agneau de lait des Pyrénées :



Asperges du Blayais :





Blanquette de veau fermier élevé sous la mère, carottes de Sable des Landes glacées :



Morceaux d'épaule de veau pochés et cuits doucement en ragoût avec des oignons, des poireaux, du céleri, du persil et de l'ail. Les morceaux sont servis nappés d'une sauce réalisée à base de vin blanc, de jus de cuisson, liée à l'œuf et à la crème, avec des petits oignons, des champignons. Accompagnés de petits pois et de carottes de Sable des Landes (voir produit) glacées (cuites doucement dans du beurre, de l'eau, du sucre et du sel.

(le sucre et le beurre donnent en fin de cuisson un aspect brillant et glacé aux légumes).

Accords mets et vins : Vin rouge **AOC Bordeaux Château de Bertin** à Cantois 2008

Nom du Plat	Produit de base	Saison	Origine	Utilisation	Cout	Labels IGP, AOP...
Blanquette de veau fermier élevé sous la mère	Veau	Toute l'année		Tourte au veau sous la mère et aux légumes	23 à 24 €/kg	 VEAU FERMIER ELEVÉ SOUS LA MÈRE
Carottes de Sable des Landes glacées	Carottes	Mai à Juillet	Carottes des Landes	Boeuf bourguignon à la bordelaise	2€/kg	 PRODUIT CERTIFIÉ www.produitsertifie.fr

Veau fermier élevé sous la mère :



Carottes de Sable des Landes glacées :




Magret de canard IGP, pommes de terre d'Eysines façon Sarladaise :



Le magret est un filet de viande maigre découpé à partir de la poitrine d'un canard. Cuit à la poêle, découpé en tranches, il est accompagné de pommes de terre d'Eysines à la sarladaise (pommes de terre sautées à la graisse d'oie, garnies de cèpes de Bordeaux aromatisés d'une persillade)

Accords mets et vins : Vin rouge **AOC Côtes de Bordeaux**
Château Courtade Dubuc 2009

Nom du plat	Produits de base	Saisonnalité	Origine	Utilisations (autres préparations)	Cout (€/kg)	Labels IGP, AOP...
Magret de Canard	Magret de Canard	Été	Sud Ouest, Périgord	Confit de Canard, Foie gras, aiguillettes...	19€/kg	
Pommes de Terres d'Eysines façon Sarladaise	Pommes de Terre, Cèpes	Toutes saisons. Été, automne	Bretagne, Nord de la France. Bordeaux, Sud-ouest	Pommes sautées, pommes tournées... Velouté de cèpes, risotto aux cèpes...	1.60€/kg Entre 10 et 30 €/kg	Pas de labels

Magret de Canard :



Pommes de Terres d'Eysines façon Sarladaises :








Gigot d'agneau de Pauillac IGP, Haricots Tarbais IGP:



Gigot (morceau d'épaule) d'agneau de Pauillac IGP, (l'agneau est nourri essentiellement au lait de sa mère pendant 75 jours maximum), rôti au four et accompagné de ses haricots Tarbais (Label rouge) (cuit avec un bouquet garni, de l'ail, du lard) et servi avec son jus de cuisson.

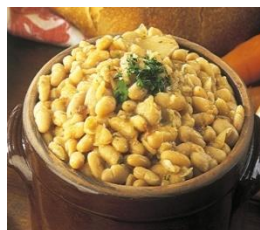
Accords mets et vins : Vin rouge AOC Château Fomplégade **St Emilion** Grand Cru 2002

Nom du plat	Produits de base	Saisonnalité	Origine	Utilisations (Autres préparations)	Coût (€/kg)	Labels,IGP,AOP
Gigot d'agneau de Pauillac	Gigot d'agneau de Pauillac	Printemps, Été	Pauillac	Carré d'agneau, côtelettes grillées	20€/kg	  
Haricots Tarbais	Haricots Tarbais	Été, Automne	Nord des Hautes-Pyrénées	Cassoulet	12€/kg	 

Gigot d'agneau de Pauillac :



Haricots Tarbais :






Poulet fermier des Landes farci aux truffes du Périgord, Pommes Cocotte :



Poulet jaune des Landes (label rouge IGP, volaille des Landes) farci aux truffes noires du Périgord, rôti au four et servi avec son jus de cuisson. Accompagné de pommes de terre tournées et cuites sautées à la graisse d'oie.

Accords mets et vins : Vin rouge **AOC Bordeaux** Château de Bertin à Cantois 2008

Nom du plat	Produits de base	Saisonnalité	Origine	Utilisations (Autres préparations)	Coût (€/kg)	Labels,IGP,AOP
Poulet Fermier des Landes	Poulet	Toute l'année	Landes	Poulet basquaise a la plancha Poulet des Landes aux légumes de saison	6€/kg	  
Truffes du Périgord	Truffes	De Novembre à Mars	Périgord (Dordogne)	Navarin d'agneau du Périgord gourmand à la truffe du Périgord Noix de Coquille Saint Jacques, Truffes du périgord	650€/kg	Pas de labels

Poulet Fermier des Landes :

Truffes du Périgord :

