



VIVE LES CUISINES DE GASCOGNE



FÊTE DE LA GASTRONOMIE

23, 24 et 25 SEPTEMBRE 2016

À LA VILLA MIRASOL

MONT-DE-MARSAN

MENUS-DÉGUSTATION

du 23 au 25 septembre

Menu Expression du terroir

30€

Carpaccio de magret de canard
toast au sésame, myrtilles, pignons de pin
OU

La pêsque dous gâbes (la pêche de nos rivières)
truite marinée, crevettes de l'estuaire, anguille jaune,
pomme de terre et fruit, crème de laitue

Pintade des Landes au verjus
escouton de maïs, poêlée de raisins au lard
OU

Chicharre du Golfe de Gascogne
haricots-maïs, chorizo, compotée de fenouil à l'anis

Tourtière landaise aux pommes
façon Mirasol, sorbet à la blanche d'Armagnac
OU

Tarte fine aux figues de Gaujacq
crème glacée au miel landais

Menu Festin des saisons

40€

Toast de foie gras mariné
au vin de Madiran, dattes au citron confit

Pastis de langues et gésiers de canard
en civet

Consommé de canard aux baies du chasseur,
escalope de foie gras fumé au bois de pin

Filet de canette des Landes
prunes d'ente farcies, girolles, pommes de terre

Palet de chocolat ivoire et goyaves du Tursan
crème glacée au maïs soufflé

Chef de cuisine : Armando NOGUEIRA