

## Les Oies Sauvages

Nom du restaurant en hommage à une chorégraphie de comptoir inventée sur la chanson de Michel Delpech « le chasseur »

### Anatidés

Oiseau palmipède au bec aplati (famille des Anatidés ; ex. le canard, le cygne, l'oie).

### Cucurbitacées

Plante dicotylédone des régions chaudes et tempérées, dont la tige, munie de vrilles, est une liane (famille des Cucurbitacées ; ex. le concombre, la courge, le melon, etc.).

### Oie-sofee

Dérivé du Banoffee

Le Banoffee étant un dessert anglo-saxon alliant, banane, confiture de lait ou caramel et crème fouettée montée sur un crumble de biscuits

#### Aux Oies Sauvages il devient

un dessert composé d'un socle de biscuit crumble agrémenté de ganache chocolat parfumé ou non, de crème montée parfumée et de fruits frais de saison

### Profiteroles

Choux craquelin garnie de glace artisanale et de crème pâtissière arrosée de chocolat chaud ou coulis ganache chocolat blanc (en fonction de la saison)

### Magret

Le magret (de l'occitan maigret, diminutif de magre, maigre) est un filet de viande maigre, découpé à partir de la poitrine (muscles pectoraux) d'une oie ou d'un canard gras, engraisé par gavage

### Le Ribautin

Grosse pâte molle de 5kg, son nom provient de la ferme de la Ribaute où est collecté le lait de vache. Le Ribautin est un fromage à croûte fine et veloutée, de couleur jaune. Sa pâte est souple et lisse. Son goût beurré se développe en bouche en laissant un léger parfum de noisette. Sa texture et son goût rappelle les saveurs du Reblochon.

### Baked Alaska des îles

Nom donné à un dessert qui compile l'origine de l'Omelette norvégienne (France) et le Baked Alaska (Etats unis) aux arômes exotiques

#### Aux Oies Sauvages il devient

Génoise à la noix de coco, glace artisanale à l'ananas rôti et caramel et meringue au citron vert

### Armagnac

Eau de vie produite dans les départements français du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne, avec des dénominations géographiquement plus restreintes : le bas-armagnac, l'armagnac-ténarèze (ou ténarèze) et le haut-armagnac.

La mention blanche-armagnac (ou armagnac blanc) partage la même aire de production, mais avec un cahier des charges un peu particulier.

Toutes ces dénominations doivent leur nom à l'ancienne province d'Armagnac, qui constitue une partie du vignoble du Sud-Ouest.

### Cuisinier

Personne qui répare et réalise les plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service.

### Couyoulets

C'est le fromage idéal pour déguster sur un toast chaud, en salade ou tout simplement sur une tranche de pain accompagné d'un verre de vin. Frais, il est souple et crémeux avec une légère odeur de chèvre. Ses arômes se renforcent avec l'affinage. Son nom provient d'un petit chemin proche de la fromagerie.

#### Aux Oies Sauvages il devient

**la N'oie de Revel** Croquant à la farine de seigle et noix, couyoulets et gelée de safran et baies roses



**Pourquoi entrée-plat-dessert ?**  
C'est la clé d'une alimentation saine ! Il est recommandé de manger de tout en quantité raisonnable, c'est-à-dire des protéines (viande, oeufs, poisson), des légumes, des féculents, des fruits, des laitages. Pour y parvenir, prévoir à chaque repas une entrée, un plat et un dessert permet de varier les plaisirs et de répartir les apports nutritionnels dont votre corps a besoin.

## La forêt de Bouconne

Dérivé du de la forêt Noire

La forêt-noire, en allemand Schwarzwälder Kirschtorte, littéralement « gâteau à la cerise de la Forêt-Noire », est une pâtisserie allemande constituée de génoise au cacao imbibé de kirsch puis fourrée de crème chantilly et de cerises. Elle est recouverte de crème chantilly et décorée de copeaux de chocolat

La forêt de Bouconne est un dessert glacé composé d'un socle de génoise imbibée d'un coulis de cerise noire, d'une boule de glace Giotte et de crème montée.

## Foie gras

À l'antiquité, les Égyptiens puis les Grecs et les Romains ont pris l'habitude d'engraisser les oiseaux comme les oies ou les canards avec des figues. Ainsi, les Romains nommaient le foie "Jecur ficatum" c'est-à-dire "foie aux figues". Le terme "ficatum" désigne la figue et c'est ce mot qui est resté et qui a évolué en France.

## La Route d'Occitanie

Paris et Brest ont leurs courses cyclistes et son dessert Elle est composée d'une pâte à choux fourrée d'une crème mousseline pralinée, parsemée d'amandes effilées. et bien en Occitanie aussi

La Route d'Occitanie-La Dépêche du Midi (dénommée Route du Sud jusqu'en 2017) est une course cycliste par étapes disputée dans le sud-ouest de la France.

#### Aux Oies Sauvages il devient

une pâte à choux fourrée d'une crème mousseline au Georgelin parfumé au kalamansi et d'un compotée de poires, parsemée d'amandes effilées.

## Occitarien

Être Occitarien, c'est vivre en Occitanie et manger des produits locaux, sains et de qualité, c'est montrer sa solidarité avec les producteurs régionaux.

## Restaurant

Établissement commercial où l'on sert des repas contre paiement.

#### Aux Oies Sauvages il devient

Un endroit convivial, chaleureux, de partage et surtout de plaisir gustatif

## Pâte à tartiner Lucien Georgelin

Plus riche en noisettes que la plupart des recettes du marché, en une seule cuillère c'est tout le goût de nos noisettes du Lot-Et-Garonne, préparée en plein cœur du Sud-Ouest et avec des ingrédients de choix. SANS HUILE DE PALME et SANS HUILE HYDROGÉNÉE ! Et toujours sans colorants, additifs ou conservateurs.

## L'Occitane Kir

L'ancien député et maire de la capitale de Bourgogne, Félix Kir (1876-1968) a donné son nom à cet apéritif, qui a causé de nombreuses querelles locales entre les fabricants de crème de cassis.

Mais avec le succès vient le temps des variantes et chaque région française reprend le blanc-cassis à son compte pour valoriser ses propres produits régionaux. Une liste loin d'être exhaustive !

- **communard** : vin rouge de Bourgogne
- **cardinal** : vin rouge de Bordeaux
- **Kir royal** : Crémant de Bourgogne
- **Kir médocain** : vin rosé du Médoc
- **Kir breton** : cidre
- **Kir lorrain** : avec de la liqueur de mirabelle
- **Kir normand** : calvados et cidre

#### Aux Oies Sauvages il devient

**L'Occitane Kir** : Vin Blanc d'Occitanie avec de la liqueur de violette

## Serveur

Personne qui gère toute la partie accueil et service de la prestation culinaire.

A l'arrivée de clients, il les accueille avec **le sourire** et les place en fonction du nombre de convives à table. Il prend les commandes **en étant capable d'expliquer les ingrédients de chaque plat** présent à la carte

## Fait Maison

Préparation culinaire (entrée, plat principal ou dessert) cuisinée ou transformée sur place, c'est-à-dire dans les locaux où sont servis les clients, est considérée comme un plat fait maison.

## Garniture Grand Siècle

Recette originale signée par un certain **Pierre de Lune** et datée de... 1656

## Beurre Gascon

Sorte de beurre blanc avec réduction d'échalote, de vin rouge et de graisse de canard

## Le respect de la saisonnalité

Permet de réduire la pollution engendrée par le transport des aliments à travers la planète. -s'alimenter selon les saisons permet d'encourager l'économie locale et la consommation de produits frais.

## Aillade du Quercy

Une autre version de l'aïoli destinée à accompagner les viandes froides ou chaudes, les pommes de terre et les pâtes. C'est une sauce puissante et onctueuse montée à l'huile de noix ce qui montre bien son origine.

## Race Aubrac

Est une race bovine française originaire du plateau de l'Aubrac, Provient principalement de l'Aveyron, de la Lozère ou du Cantal

## Le Cocagne

Fromage typique de Midi-Pyrénées, la Tomme surprend par l'explosion de saveur en bouche et son goût légèrement sucré. Une cuillère de confiture de griotte accompagnera délicieusement ce fromage.

## L'aillade du Quercy

Faite d'ail et de cerneaux de noix pilés montés à l'huile de noix (et non à l'huile d'olive comme le serait un aïoli). Du persil et du poivre viennent ensuite la compléter.

## Aller au restaurant !

C'est avant tout la meilleure occasion pour découvrir de nouvelles saveurs et vous régaler de plats que l'on ne sait pas / l'on ne veut pas cuisiner. C'est l'occasion de tester des accords de goût que vous avez rarement ou jamais goûtés, bref de satisfaire les plaisirs charnels de votre palais !



## Poire de Bœuf

Pièce qui se situe au niveau de l'arrière-train de l'animal (bœuf), au-dessus de l'araignée.

Ce morceau de première catégorie en forme de poire, ce qui lui donne son nom, est un muscle à fibres courtes pesant de 500 à 600 grammes. C'est un morceau du tendre de tranche, ensemble de muscles sur la face interne de la cuisse. Ces muscles relativement peu sollicités donnent une viande très tendre, particulièrement fine et fondante.

## Ceviche

Le ceviche, ou plus rarement céviché (en espagnol : ceviche, ou plus rarement cebiche, sebiche ou seviche (ces quatre formes étant reconnues dans la langue espagnole) Plat partiellement présent dans la gastronomie d'Amérique hispanique, sur les côtes du Pacifique, mais aussi de l'Atlantique.