

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

Porc Noir de Bigorre

Est produit exclusivement avec des animaux de race gasconne. Cet animal est reconnaissable à sa robe noire et à ses oreilles horizontales. Il se distingue également par son aptitude à la marche et sa capacité à se nourrir à partir des ressources de son milieu naturel.

Depuis le 15 septembre 2017, le "Jambon Noir de Bigorre" et le "Porc Noir de Bigorre" ont obtenu l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ils sont maintenant protégés sur tout le territoire européen.

Bec d'oie de bœuf

(Boucherie) Nom d'un morceau de viande du bœuf,

Nommé plus couramment « nerveux de gîte », « ou gousse d'ail »

Anatidés

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

Agneau Lou Paillol

Marque associée au savoir-faire ancestral et à la tradition des élevages ovins dans la région Occitanie. Il privilégie les races rustiques présentes depuis toujours sur nos différents terroirs et territoires.

Ketosushi

Faits avec du riz de chou-fleur vinaigré au lieu du riz traditionnel

Hysope

Ses fleurs peuvent être cueillies pour être ajoutées à des salades, des sauces ou encore des soupes. Les feuilles et les fleurs d'hysope peuvent également être séchées avant d'être employées comme aromates pour parfumer des huiles et des vinaigrettes

Oie-sofee

Dérivé du Banofee

Le Banofee 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

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

La « Truffe du Canada »

Rapporté par les explorateurs européens au XVII^e siècle depuis le Nouveau-Monde,

le topinambour (*Helianthus tuberosus*) aussi appelé « Truffe du Canada », « Artichaut de Jérusalem » ou encore « Soleil vivace » est un légume un peu oublié

qui produit une grande quantité de tubercules sans aucun effort.

En cuisine, ce légume plein d'atouts possède une saveur qui rappelle celle de l'artichaut avec une pointe de noisette.

Profiteroles

Aux Oies Sauvages elles deviennent

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

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.).

La Surprise de Porc

Tendre, juteuse et goûteuse, la surprise est un morceau de choix chez les gastronomes. Les bouchers l'appellent "le dessus de palette" ou encore "la pièce parée"

Cuisinier

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

Le floc de Gascogne

Vin de liqueur élaborée par mélange de moût de raisin et d'armagnac jeune.

Hérité d'une recette du XVI^e siècle, il est reconnu depuis 1990

comme appellation d'origine contrôlée et produit sur une vaste partie des départements du Gers, des Landes et de Lot-et-Garonne.

En gascon, floc signifie bouquet de fleurs

La Moutarde Violette de Brive

Spécialité ancestrale associée à la ville de Brive. En effet, c'est au XIII^e siècle que le pape Clément VI, originaire de la région briviste demanda à un moutardier corrézien de venir en Avignon pour lui apporter de la Moutarde Violette. C'est à partir des années 1980 que cette moutarde est revenue au goût du jour grâce au distillateur briviste Dénoix.

La particularité de cette moutarde est qu'elle est composée de moûts de raisins noirs longuement broyés avec des graines de moutarde qui lui donnent cette couleur violette.

Le fenugrec

Déclinaison de la tomme de vache de Marzac nature. dans laquelle est

incorporée des graines de **fenugrec**. Le fenugrec, ou trigonelle fenugrec,

aussi appelé trigonelle ou sénégrain, est une espèce de plantes herbacées de la famille des Fabaceae, section des protéagineux.

Il est utilisé principalement comme plante médicinale et condimentaire

Beurre Gascon

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

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

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.

Biscuit Joconde

Pâte battue à biscuits proche de la génoise ou du biscuit de Savoie. Il est composé de poudre d'amandes et de blancs en neige, de farine, de sucre et de beurre. Il est épais de 3 à 5 mm. Sa texture est souple et aérienne.

Le biscuit, imbibé par le sirop ou la crème, devient fondant. Cela le rend indispensable dans la réalisation de nombreuses pâtisseries.

On l'utilise comme socle pour des entremets, les bûches de Noël, les opéras.

Filière Bleu-Blanc-Cœur

La démarche Bleu-Blanc-Cœur est née, entre 1993 et 2000, d'une simple observation faite par un éleveur laitier, Jean-Pierre Pasquet à un ingénieur agronome, Pierre Weill.

Il lui explique qu'il constate qu'au printemps, lorsque ses vaches pâturent l'herbe, elles sont en meilleure forme et le beurre qu'il fabrique à partir de leur lait est plus tendre et plus tartinable qu'en hiver.

C'est à partir de cette observation, que les deux hommes entreprennent une réflexion sur l'intérêt de préserver la chaîne alimentaire et de valoriser les plantes et les graines d'intérêts nutritionnels.

Ils mettent alors en évidence le rôle des Oméga 3, présents dans l'herbe, la luzerne, le lin,... sur la santé des animaux.

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.

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

Race Aubrac

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

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.

Baie de timut

Bien que ces petites baies ressemblent à s'y méprendre à celles du poivrier, le poivre du Timut n'est pourtant pas un poivre à proprement parler. L'arbuste sur lequel pousse cette baie, le zanthoxylum armatum, n'est en effet pas un poivrier.

Le « poivre » du Timut est donc un « faux poivre » qui porte ce nom car l'usage que l'on en fait est semblable à celui du véritable poivre, issu du poivrier.

C'est également le cas du désormais célèbre poivre du Sichuan, qui lui aussi n'est pas issu d'un poivrier.

Les Farçons ou Farsou

Farsou, est un terme rouergat (le rouergat est un sous-dialecte de l'occitan languedocien) désignant une petite portion de farce.

Il existe de nombreuses variantes de la recette du farçon, chaque famille aveyronnaise à la sienne. La recette de base est en général la même.

C'est un mélange de blettes, de persil, d'ail et d'œufs. Certains y ajoutent également du lait et pour les amoureux de viande il y a les farçons préparés avec du lard fumé ou de la saucisse.

Grenadin de veau

Le grenadin de veau est considéré comme un morceau de veau raffiné. Il s'agit en effet d'une pièce taillée dans le filet.

Ce morceau est très tendre et savoureux, parfait donc pour une cuisson poêlée ou grillée. Afin de préserver toutes ses qualités gustatives, cette pièce de veau doit être servie légèrement rosée.

Pour un grenadin de taille standard (2 centimètres d'épaisseur pour 6 à 7 centimètres de diamètre), il faut donc compter une minute à feu vif, puis environ cinq minutes à feu réduit.

Côté quantité, on conseille habituellement entre 130 grammes et 160 grammes par personne.

Les Vins Mutés

Vin muté ? Pas de panique, on ne parle pas aujourd'hui d'OGM mais bien d'une méthode de vinification singulière !

Parfois délaissés au profit d'autres apéritifs, les vins mutés offrent pourtant une palette de couleurs et d'arômes impressionnante.

Vous en avez sûrement dégusté sans le savoir ! Les vins mutés sont séparés en deux catégories : les vins doux naturels (VDN) comme le Banyuls, le Maury, le Porto ou les muscats et les vins de liqueur (VDL) comme le Pineau des Charentes, le Macvin du Jura ou le Floc de Gascogne.

Leur élaboration est simple : les raisins sont récoltés à pleine maturité pour être le plus sucrés possible puis placés dans des cuves. Le mutage consiste à stopper la fermentation en ajoutant au moût de raisin soit un alcool neutre pour les VDN soit une eau-de-vie pour les VDL. Arrêter de cette façon l'action des levures permet de conserver une teneur en sucre élevée et d'augmenter le degré d'alcool. L'élevage va ensuite façonner ces vins mutés et leur apporter toutes leurs spécificités locales.

La Caponata

Spécialité culinaire à base d'aubergines, d'oignons, de tomates, de céleri, d'olives vertes et de câpres. Les légumes sont cuits avec un verre de vinaigre et un peu d'huile d'olive. Peut se manger chaud ou froid.

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 tendon 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.

Doublon de Barège Gavarnie

C'est au cœur du Pays Toy que les éleveurs de l'AOC Barèges-Gavarnie perpétuent la tradition de la production du doublon. Le doublon est un mâle castré de 18 mois minimum ayant estivé 2 fois.

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 aioli). Du persil et du poivre viennent ensuite la compléter.

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.

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

Le Mystère

Le mystère est un dessert glacé. Il est constitué d'une base de jaune d'œufs fouettés avec du sucre, de crème chantilly et de blancs d'œufs en neige, parfumée à la vanille et recouverte d'une couche de caramel et de brisures de praline ou pralin.

La marque Mystère a été déposée par Nestlé depuis 1988 en France et depuis 1992 en Allemagne et au Benelux.

Aux Oies Sauvages il devient

Une crème montée aux pruneaux macérés à l'armagnac et gentiane agrémentée d'une pâtisserie vanillée

D'une meringue et d'un manteau de noisette, amandes, noix de pécan et d'écorce d'orange séchée.

Et d'une joconde aux amandes.

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.

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'oise de Revel Croquant à la farine de seigle et noix, Couyoulets et gelée de safran et baies roses

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.

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

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.

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

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 Griotte et de crème montée vanille glacée.

Le Vin des Amis

Sélection faite grâce aux bons conseils de notre clientèle

CUISSON des Viandes

Bœuf, Magret d'oie et canard

Bleu

C'est l'**oxygène qui rend la viande rouge vif**, comme on la voit sur l'étal des bouchers. Mais si vous coupez un morceau épais, vous constaterez que celui-ci a une **couleur légèrement bleutée à l'intérieur**.

Cette couleur se conserve quand vous faites cuire rapidement un steak à la poêle, en lui faisant juste faire un "aller et retour". Il est alors plus ou moins cru et même presque froid à l'intérieur.

Saignant

L'extérieur est grillé, la partie superficielle de la viande a pris une couleur brune, le cœur est rouge sombre

A point

La couche brunâtre est plus profonde. L'intérieur reste toutefois rose

Bien Cuit

La pièce de viande est cuite de part en part et même le cœur a une couleur brune

Agneau, Veau, Pigeon, Porc

Rosé

Caractérise une viande qui n'a pas été entièrement cuite dans toute son épaisseur. Le cœur de la pièce est à peine coagulé, elle commence à peine à rosir.

Bien cuit

Poulet

Bien cuit

il est possible que la chair du poulet garde une teinte rosée tout en étant 100 % sécuritaire. En effet, une protéine nommée myoglobine, fixée sur les cellules des tissus, et l'hémoglobine, une protéine que l'on retrouve dans le sang, sont responsables de la couleur rouge

Les autres CUISSONS n'existent pas !!!!!!!!!!!!!!!