

Notre Sélection de Produits Landais



Les Foies Gras de Canard Entier Label Rouge

4 formats de bocal : 80g / 120g / 320g / 530g



Les Pâtés et Terrines

Rillettes de canard au Piment d'Espelette - 190g

La finesse du canard relevée par le Piment d'Espelette.



Rilette de canard au foie gras – 190g

Au pique-nique ou à l'apéro, le bon goût du canard associé au foie gras - Facilement tartinable.



Délice des Landes – 190g

Pâté avec 30% de foie gras. Véritable tradition landaise, plus gourmand qu'un pâté traditionnel, laissant un agréable goût de foie gras en fin de bouche

Terrine de canard au poivre vert – 190g

Le poivre vert est fort en goût et fin à la fois, il amènera du caractère à la terrine de canard.
À partager entre amis à l'apéritif ou pendant un pique-nique.





Les Plats Cuisinés et Spécialités



Cassoulet Landais aux manchons confits – 780g

Plat emblématique du Sud-Ouest, cuisiné à la graisse de canard avec saucisses de porc et manchons de canard confits.

À saupoudrer de chapelure et réchauffer au four.

Pour 2 personnes.

Existe également au format 1.4kg pour $\frac{3}{4}$ personnes

Daube de Toro – 800g

Viande marinée et cuisinée dans le vin rouge, accompagnée de carottes, de lard, d'oignons grillés et d'olives.

À accompagner de pommes de terre vapeur.

Pour 2/3 personnes.



Cuisses de canard confites – 900g



2 cuisses de canard confites.

À accompagner de pommes de terre cuisinées dans la graisse du confit.

Pour 2/3 personnes.

Existe également en version 4 cuisses.

Cou Farci au foie gras – 400g

Spécialité landaise par excellence, le cou farci de canard est élaboré avec des morceaux nobles de canard et de porc et 20% de foie gras pour amener un équilibre en bouche très agréable.

À servir froid en tronçons dans une salade landaise ou bien chaud sur une tranche de pain de campagne.



Axoa de veau- 425g

La recette authentique du traditionnel plat basque. Émincé de veau, de poivrons verts et de poivrons rouges cuisinés avec des tomates, vous retrouverez dans ce plat toutes les saveurs du pays basque. À accompagner de riz, de pâtes fraîches ou de pommes de terre. Pour 2 personnes.

Garbure Landaise – 780g

Le plat réconfortant des soirs d'hiver !

La garbure landaise est une recette originaire du Sud-Ouest, qui viendrait de l'espagnol « garbias » ou du gascon « garbe » qui signifie « ragoût ». A mi-chemin entre un bouillon et une soupe, c'est avant tout un plat complet composé de féculents, légumes et viandes.

Pour 2 personnes.





Les Charcuteries

Lomo Séché

Longe de porc séchée, macérée dans les épices et affinée lentement. Idéal pour l'apéritif, indispensable dans le plateau de charcuterie.



Coppa

Viande persillée avec un assaisonnement bien poivré. À couper fin pour l'apéritif ou la raclette.

Magret de Canard Séché

À trancher finement pour vos apéritifs ou pour une salade landaise.





Pâtisserie

Pastis Landais de la maison Mitchut – 250 ou 560g

La pâtisserie Landaise par excellence qui s'apprécie en dessert avec de la crème anglaise, au petit déjeuner ou au gouter.

Le pastis Mitchut du chef Patrice Lubet se distingue par sa texture : une pâte dense, humide et moelleuse.



Côté Cave

Floc de Gascogne Rouge ou Blanc – Bouteille 75cl

L'apéritif de la Gascogne ! Alliance d'Armagnac et de jus de raisin blanc ou rouge

À déguster très frais.





Armagnac Oslo Extra 6 ans – Bouteille 50cl

Distillé dans le plus vieil alambic de Gascogne en fonctionnement.

Notes de vanille, de pruneaux et de fruits secs.

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole en 2020.



Armagnac Fidji Extra 10 ans – Bouteille de 35cl

Nez très expressif, avec des arômes d'amande, de café grillé, d'écorces d'oranges séchées et de pruneaux. Complexité aromatique soutenue. En palais, épices douces, noix de muscade, frangipane. Noblesse de fleur d'oranger.

Incroyable longueur en bouche tout en gardant une note aérienne.

