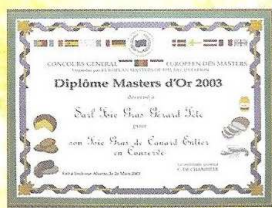


Foie Gras entier mi-cuit : Gérard Tête

- Engagé dans une démarche de qualité permanente, reconnu au niveau national, fervent défenseur de notre patrimoine : Gérard Tête contrôle la qualité de sa production de l'élevage à l'expédition de ses produits finis.
- Valence sur Baïse, situé en pleine Ténarèze au cœur du Gers, nous permet une sélection rigoureuse de tous les produits Gascon.



Huitres fines de Claire d'Oléron : Maison Faux



L'élevage des huitres se fait sur au moins quatre ans. La première année, après avoir capté les naissains on les laisse se développer en mer, l'année suivante on pratique le détroquage (séparation des huitres des collecteurs) des petites huitres. Le mollusque est ensuite remis en mer sur les parcs d'élevage. Durant cette période notre ostréiculteur déplace à plusieurs reprises ses huitres en fonction des courants, des marées afin qu'elles puissent grandir dans les meilleures conditions.



Arrivée à maturité l'huitre connaît alors son ultime phase de préparation : l'affinage en claire. Placée dans ces anciens marais où se mêlent eau douce et eau salée, elle séjournera entre un et trois mois. C'est ici qu'elle va acquérir son goût de terroir tant apprécié et obtenir cette couleur verte spécifique, grâce à la présence d'une algue microscopique, la navicule bleue.



De très grande qualité, l'huitre Marennes-Oléron est la seule en France à posséder le label Rouge.

Chardonnay 2013 : Cuvée anniversaire 15 ans



Situé au cœur du Languedoc, non loin de Carcassonne et du canal du Midi, les Vignobles Pujol Izard s'appuient sur une tradition familiale centenaire pour signer des cuvées authentiques comme ce Chardonnay 2013 : à la vinification travaillée : vendangé de nuit, les jus sont pressurés directement, récupérés et refroidis dès leur arrivée en cuve avant une fermentation constante (14°) où il sera bâtonné durant 60 jours sur lies fines.



Issu d'un terroir argilo-calcaire sur grès, il se pare d'une robe or clair et saura révéler un côté fermentaire, amylique doublé d'arômes rappelant agrumes et fleurs blanches qui sauront se marier avec poissons et fruits de mer, le tout servi frais : 10 à 12°.

Partenaire de l'USM de longue date, Pujol Izard souhaitait s'associer de nouveau à la réussite de cette matinée anniversaire par cette cuvée spécifiquement étiquetée !!

