



tauzin

SAINT-SEVER en GASCOGNE

Les foies gras



Une origine et une qualité des foies garanties
Nos foies gras sont issus de canards élevés dans le Sud-ouest et gavés au maïs, bénéficiant de l'appellation IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest.

Un foie cuisiné par notre chef
Fruit d'un lent élevage, tous nos foies sont préparés dans le respect des tours de main traditionnels, sans conservateur, ni additif.

Vous ne trouverez jamais dans nos produits d'absorbâtes de sodium, sel nitrité... et autre produits issus de l'industrie chimique.

Nos foies ont naturellement du caractère, que viennent flatter une pointe de sel et de poivre de Pondichéry que l'on moue sur l'instant, pour une rencontre incongrue entre le terroir gascon et les épices des lointains comptoirs français des Indes.

Foie gras d'exception

foie frais

- **Duo d'escalopes de foie gras de canard "prêt à poêler", et sa sauce aigre douce.**
- Pratique, les 2 tranches de 80 g chacune sont conditionnées dans une barquette.
- "Prêt à l'emploi" : les 2 escalopes de foie frais déjà assaisonnées, sont prêtes à être poêlées à feu vif aller-retour.
- Nous les accompagnons d'une sauce aigre douce qui vous servira de jus de déglacage.

foie mi-cuit

Nous vous proposons une gamme de 5 foies gras de canard entier mi-cuits alliant les traditions de nos fermes landaises et le savoir faire d'un grand chef cuisinier :

- **L'authentique lobe de foie gras de canard entier**
Cuit sous vide à basse température, nous avons préservé la forme originelle du foie. Nous proposons également le petit et le grand lobe séparément, idéal pour servir le foie gras sur des toasts en apéritif.
- **La terrine de foie gras "recette tradition"**
Notre chef Eric Costedoat a doré le foie gras en cocotte pour en faire ressortir les arômes.
Le foie gras est ensuite monté en terrine, mis au feu afin qu'il confise lentement dans sa graisse.
3 formats de terrine.

foie d'exception pour Noël

- **Le foie gras "cuit au torchon"**
Le foie gras de canard, roulé dans un torchon, est cuit dans un bouillon riche de volaille et légumes, citronnelle et gingembre.
- **Foie Gras entier, poché au vin rouge**
Recette traditionnelle des chefs cuisiniers gascons qui consiste à pocher le foie gras de canard entier dans une marinade de vin rouge de Tursan, agrémentée de miel et d'épices.
- **Foie Gras entier, grillé sur les sarments de vignes**
Le foie gras cru est tranché en fines escalopes qui sont grillées sur la braise de sarments de vigne avant d'être montées en terrine, préservant le goût et les couleurs du fumé.

foie gras entier en conserve

