

LES COURS A L'OFFICE

Jour	Date	Heure	Type/ Equipe	Thème	Cours
Mardi	27-avr	12h15/ 13h00	Express Midi		Suprême de poulet fermier des Landes aux chips de coppa Soyeux de petits pois
Mercredi	28-avr	12h15 - 13h15	Express Midi	Michel Sarran	Magret de canard fermier des Landes laqué Cruchade aux abricots secs
Mercredi	28-avr	15h30 - 17h30	Cours 2h00	Michel Sarran	Choisir et travailler les "Aides culinaires" pour sublimer les meilleurs produits de nos régions
Mercredi	28-avr	18h00 - 19h30	Dîner pour 2 à emporter - Spécial Qualité Landes La cuisine au Floc de Gascogne		Charlotte d'asperges à la mousse d'herbes enrubannée de jambon cru - réduction de Floc de Gascogne rouge Suprême de poulet fermier des Landes laqué au Floc de Gascogne rouge en aigre doux - écrasée de pommes de terre Brochettes d'ananas rôties - jus de cuisson au Floc de Gascogne blanc
Mercredi	28-avr	19h30 - 21h00	Club du vin Initiation	TURSAN	Initiation à la dégustation de vins
Jeudi	29-avr	12h15/ 13h00	Express Midi	Asperges	Asperges des sables des Landes sautées à la fleur de sel et aux fines herbes Minute de saumon au citron
Jeudi	29-avr	17h00 - 18h00	Dîner express pour ma petite famille - Spécial Qualité Landes	Canard / Kiwi	Aiguillettes de canard fermier des Landes aux griottes en brochettes de romarin Ecrasée de pommes de terre à la poudre de citron vert Pannequets croustillants de kiwi de l'Adour - Sauce à l'orange
Vendredi	30-avr	10h00 - 11h30	C'est la saison	Asperges	Asperges des sables des Landes en sauce mousseline Pavé de cabillaud cuit à basse température - croquant d'asperges des sables des Landes et fèves Smoothie d'asperges des sables des Landes au cerfeuil et à la menthe
Vendredi	30-avr	12h15/ 13h00	Express Midi	Canard	Jambonnette de cuisse de canard fermier des Landes aux champignons et aux épinards
Vendredi	30-avr	17h30 - 19h00	Dîner pour 2 à emporter - Spécial Qualité Landes	Bœuf de Chalosse / Vin de Tursan	Joue de bœuf de Chalosse braisée au Vin de Tursan rouge Soyeux de pommes de terre rattes à la poudre d'orange Verrine comme un vacherin aux fraises Gariguettes

Jour	Date	Heure	Type/ Equipe	Thème	Cours
Mardi	04-mai	12h15 - 13h15	Express Midi	Pintade fermière des Landes	Filet de pintade fermière des Landes en croûte de thé vert Sencha Risotto de quinoa à la crème de sésame
Mardi	04-mai	19h30 - 21h00	Les Intervalles Gourmands de Gérard Garrigues	Bœuf de Chalosse	Déclinaison de boeuf de Chalosse
Mercredi	05-mai	12h15 - 13h15	Express Midi	Poulet fermier des Landes	Cuisse de poulet fermier des Landes contisée au romarin Wok de légumes de saison croquants
Mercredi	05-mai	15h30 - 16h30	7 ans et +	Poulet fermier des Landes / Kiwi de l'Adour	Brick de poulet fermier des Landes à la coriandre Smoothie vitaminé banane - kiwi de l'Adour
Mercredi	05-mai	16h45 - 17h45	3 ans et +	Poulet fermier des Landes / Kiwi de l'Adour	Croquettes de poulet fermier des Landes aux herbes Smoothie vitaminé banane - kiwi de l'Adour
Mercredi	05-mai	17h15 - 18h45	Pâtisserie	Pâtisserie vitaminée	Macarons "tout vert" au kiwi de l'Adour et gingembre frais Cheese cake croquant - salade de kiwi de l'Adour à l'orange Smoothie vitaminé au kiwi de l'Adour , à la banane et vanille de Madagascar
Mercredi	05-mai	19h30 - 21h00	Vins et From Equipe : Caro/ Vincent/ François	Vins de TURSAN	Special vins de Tursan et du Terroir Landais (découvrir les fromages et les vins et comment les accorder ensemble) avec Vincent Girabit et la Fromagerie En compagnie d'un viticulteur landais
Jeudi	06-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Asperges des sables des Landes	Risotto aux asperges des sables des Landes et au jambon cru
Jeudi	06-mai	17h30 - 19h00	EcoGastro		EcoGastro - Spécial Qualité Landes Réalisez un menu complet à partir d'un panier constitué d'asperges des sables des Landes et de pintade fermière des Landes

Jour	Date	Heure	Type/ Equipe	Thème	Cours
Jeudi	06-mai	19h30 - 21h00	Afterwork (Préparez vos tapas avec notre chef pendant une heure et demi et dégustez les sur place, accompagnées de deux verres de vin de Tursan)		Asperges des sables des Landes gratinées au citron jaune et ciboulette - crème à la moutarde violette Crème brûlée de foie gras de canard fermier des Landes au piment d'Espelette - sorbet pomme vert Velouté d'asperges des sables des Landes - les têtes glacées et cubes de foie gras
Vendredi	07-mai	10h00 - 11h30	Autour du canard fermier des Landes		Magret de canard fermier des Landes émincé à la rhubarbe - tartine de pain de campagne grattée aux agrumes Aiguillettes de canard fermier des Landes en tempura de champignons - cocotte de saison et jus au mascarpone Panna Cotta à la lavande, magret de canard fermier des Landes fumé et kiwi de l'Adour
Vendredi	07-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Bœuf de Chalosse	Millefeuille de boeuf de Chalosse façon sashimi Espuma de pommes de terre au wasabi - vinaigrette au gingembre
Vendredi	07-mai	16h30 - 18h30	Apéro pour 4 à emporter Préparez votre apéritif pour 4, et emportez le pour le déguster avec vos amis accompagné d'une bouteille de vin de Tursan ou de Floc de Gascogne		Queues de langoustines laquées au vin de Tursan rosé - bisque émulsionnée Bouchées de foie gras de canard fermier des Landes - gelée de fraises au Floc de Gascogne rouge Verrine d'asperges des sables des Landes au raifort et caviar de hareng
Vendredi	07-mai	19h30 - 21h00	Tapas & Cocktails	avec Benjamin (Barman)	2 Tapas : 2 cocktail à base de Floc de Gascogne / de Kiwi de L'Adour
Samedi	08-mai	12h15 - 13h15	Le Déjeuner		Velouté d'asperges des sables des Landes - tuile de bacon Poulet fermier des Landes comme un tajine au citron et à la sauge
Samedi	08-mai	16h30 - 18h30	Mon déjeuner du dimanche pour 4 Spécial Qualité Landes		Sucettes de foie gras de canard fermier des Landes à la mangue Poitrine de caille fermière des Landes laquée au Floc de Gascogne rouge - les cuisses confites et sifflets de poireaux nouveaux Carpaccio de kiwi de l'Adour - Armagnac en fine gelée

Jour	Date	Heure	Type/ Equipe	Thème	Cours
Mardi	11-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Pintade fermière des Landes	Cuisses de pintade fermière des Landes en robe de prosciutto Semoule verte
Mardi	11-mai	19h30 - 21h00	Beau&Bon - Spécial Boeuf de Chalosse	Bœuf de Chalosse	Betterave et Gorgonzola en fines ravioles tièdes - carpaccio de filet de boeuf de Chalosse fumé au thym Boeuf de Chalosse laqué au Floc de Gascogne rouge - champignons farcis et gratinés au piment d'Espelette
Mercredi	12-mai	12h15/ 13h00	Express Midi	Canard fermier des Landes	Aiguillettes de canard fermier des Landes au citron vert, en brochette de citronnelle Navets nouveaux glacées au jus de cuisson
Mercredi	12-mai	15h30 - 16h30	7 ans et +		Cupcakes aux fraises et aux décors multicolores Smoothie de cocombre au kiwi de l'Adour
Mercredi	12-mai	16h45 - 17h45	3 ans et +		Charlotte aux fraises et biscuits rose de Reims Smoothie banane - kiwi de l'Adour