

## Gouts de France version Astarac



Gouts de France version Astarac

### A Mirande

Il a fait un malheur à Paris, au salon de l'agriculture, en faisant découvrir aux visiteurs son poulet gersois à la moutarde de Gascogne, Éric Maupas le proposera dans son restaurant mirandais parmi les menus qu'il présentera dans le cadre de la fête nationale du goût, ce samedi soir et dimanche midi. Son restaurant estampillé "Les Tables du Gers", gage de qualité et d'emploi de produits locaux, affiche deux menus à cette occasion.

- Le menu Astarac : salade aux gésiers et magret séché ou mousseline de truite des Pyrénées et son beurre blanc - filets de poulet du Gers à la moutarde de Gascogne ou filet de merlu au porc noir de Bigorre avec pour terminer un dessert maison
- Le menu Cittàslow : mise en bouche - œufs brouillés au foie frais ou ardoise de l'Astarac (charcuterie locale) - 1/2 magret aux fruits ou tranche de Mirande sauce forestière avec dessert maison.

Les deux menus seront proposés au prix de 19 et 28 €. Réservation : 05 62 66 51 42

### A Mascara et à Saint Christaud

Le restaurant Betty Beef et la Ferme de la chèvre qui rit se sont unis pour faire connaître leurs produits en passant à table tout en offrant un après midi ludique avec la découverte des lieux d'exploitation.

**Au Betty Beef**, la restauration est familiale, basée sur la charolaise élevée sur place en terres en bio et sur les produits paysans locaux, cochons, canards, poulets, fromages, fruits et légumes... Du local et de l'artisanal en circuit court, des saveurs d'origine contrôlées"...Paysans de génération en génération, l'idée de créer un restaurant au cœur de l'exploitation est née chez la nouvelle génération de l'envie de mieux faire connaître les bons produits des alentours, en même temps que la qualité des viandes de leur élevage.

**À la chèvre qui rit** : vous pourrez passer un instant près des chèvres qui ont une personnalité bien à elles : curieuses, intelligentes, éprises de liberté, un véritable moment de bonheur pour les enfants. Après la visite de la ferme et de ses animaux, vous pourrez déguster les différents produits réalisés sur place. Toute la production est labellisée Agriculture biologique : fromage de chèvre - tomme, yaourt, fromage blanc, flambique, palet gersois, pyramide et buchette, voici de quoi satisfaire les plus gourmands et les fins gourmets.



Le repas du samedi midi est proposé au prix de 25 € avec la visite des deux fermes et les dégustations qui les accompagnent. Mais on peut simplement se rendre à la Chèvrerie de Saint-Christaud pour une visite dégustation.