



Un peu de vert dans l'assiette...



Olivier Verheecke

[Visualiser l'article](#)

Lors de la présentation de la nouvelle stratégie « Haute-Garonne, la promesse d'un tourisme responsable », Olivier Verheecke, chef du restaurant l'Etang d'Ô à Villemur-sur-Tarn et labélisé **Tables et Auberges de France**, proposait une dégustation de produits locaux. Au menu ? Foie gras Authentique cuit au vin rouge AOP Fronton, bavarois de chèvre au miel de Laréole, wrap au noir de Bigorre, verrine de houmous de Tarbais, saucisse de Toulouse, noisette d'agneau des Pyrénées avec crème à l'ail de Cadours, toast au fromage de brebis, toast à la truite fumée et bio du Comminges ou encore pain au takumi (élevage unique de bœuf Waggy / bœuf de Kobé dans le Volvestre). Un peu de vert et beaucoup de proximité...