42.

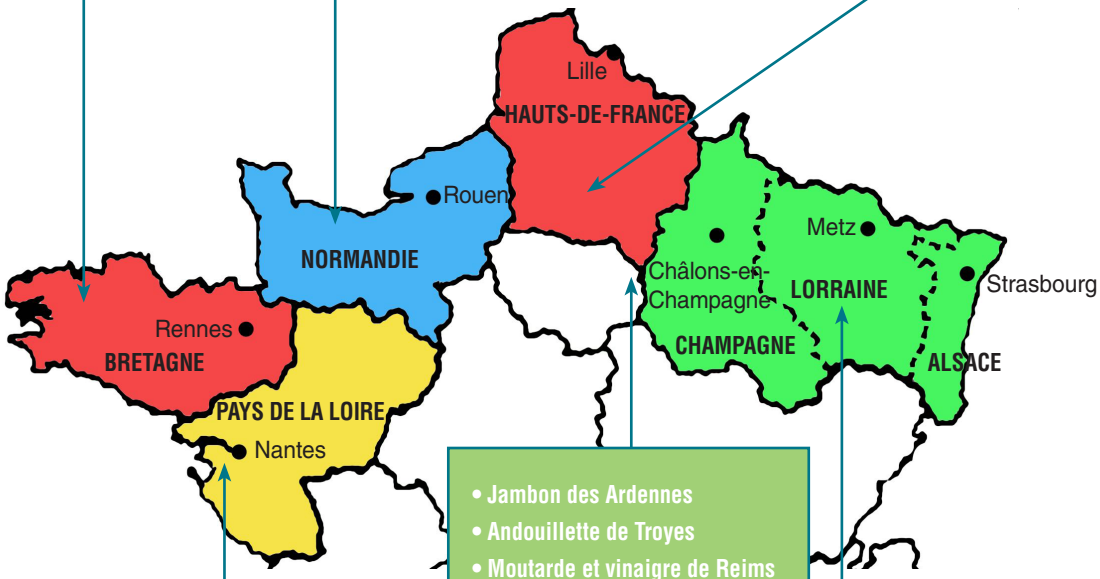
CE QUE JE DOIS RETENIR

1 Les spécialités du Nord-Ouest et du Nord-Est

- Chouchen
- Cidre
- Galettes bretonnes
- Homard à l'armoricaine
- Poissons
- Fruits de mer
- Cotriade bretonne
- Far breton
- Kouign-amann

- Cidre
- Beurre - Crème fraîche
- Filet de sole à la normande (sole cuite au beurre)
- Lapin au cidre
- Tripes à la mode de Caen (tripes mijotées dans une sauce au calvados)
- Crème au cidre et aux pommes
- AOP Camembert de Normandie
- AOP Pont l'Évêque
- AOP Neufchatel (sorte de camembert en forme de cœur)

- Bière
- Ficelle picarde
- Flamiche picarde
- Carbonnade à la flamande
- AOP Maroilles
- Macaron d'Amiens



- Jambon des Ardennes
- Andouillette de Troyes
- Moutarde et vinaigre de Reims
- AOP Langres
- AOP Chaource

- Poissons - Fruits de mer
- Agneau aux mogettes (haricots blancs)
- Anguilles à la nantaise
- Sardines grillées
- Coquille Saint-Jacques à la nantaise
- Choucroute de la mer
- Bar en croûte de sel de Guérande
- Gâteau nantais
- IGP brioche vendéenne

- Quiche lorraine - Foie gras d'Alsace
- Tarte flambée (Flamekuche)
- Choucroute alsacienne
- Baeckeoffe alsacien (viande de bœuf, agneau et veau mijotés au four avec pommes de terre en lamelles et oignons)
- AOP Munster - IGP miel d'Alsace
- Kougelhopf (brioche alsacienne)
- Clafoutis et tarte aux mirabelles