ASSIETTES & CAFÉS DE PAYS des Landes !

2013

Sur la route
des terroirs landais
avec les restaurateurs
et les producteurs

Café de Pays
Aquitaine

l'Assiette de Pays

EDITO

Cafés et Assiettes de Pays, venez découvrir les saveurs de la gastronomie landaise.

En poussant la porte d'un Café de Pays, vous êtes sûr d'entrer dans un lieu de convivialité, où l'accueil y est souriant, attentif et chaleureux.

Autour d'un verre de vin ou d'un casse-croûte à base de produits locaux, le cafetier saura vous orienter vers le site incontournable, la curiosité locale ou la visite à ne pas manquer. Une étape indispensable pour découvrir un territoire au travers d'hommes et de femmes qui aiment leur pays et qui savent en parler.

Déguster une Assiette de Pays, c'est prendre le temps d'une pause gourmande. C'est une invitation à rencontrer des restaurateurs et des fermiers aubergistes qui font le choix de valoriser le travail des producteurs locaux.

Ces Assiettes de Pays, cuisinées et composées à partir de produits fermiers ou traditionnels locaux, sont un véritable concentré de saveurs landaises.
Toujours accompagnées d'un verre de vin ou d'une autre boisson locale, elles font la part belle aux recettes traditionnelles salées et sucrées.

Vous aimez ce goût, cette saveur, ce vin, ce dessert... ? L'origine de chaque produit est identifiée et vous pouvez prolonger votre découverte en allant directement dans les fermes, ou entreprises artisanales garantes de cette gastronomie, pour visiter, déguster ou acheter les produits dont vous avez appréciés les saveurs.
Retrouvez dans ce document le détail de chaque assiette et casse-croûte, les adresses des établissements participants ainsi que celles de leurs producteurs.

Bienvenue dans les Landes !

Retrouvez en Aquitaine plus de 100 établissements labellisés
Café et Assiette de Pays.
Pour plus d'information sur le réseau national
www.aquitaine.bienvenueaupays.fr

Café de Pays Aquitaine

l'Assiette de Pays

SOMMAIRE

Retrouvez toutes les saveurs des Landes...

LANDES NATURE CÔTE D'ARGENT *Présentation Page 2 - 3*

Page 4 L'Assiette de l'échassier - **BISCARROSSE**
Page 5 L'Assiette de Pays - **CASTETS**
Page 6 L'Assiette du Tenoy - **LEON**
Page 7 L'Assiette découverte - **LEVIGNACQ**
Page 8 La Grande Assiette du Pays - **LINXE**
Page 9 La Terroir - **LIT-ET-MIXE**
Page 10 L'Assiette de l'Estanquet - **LIT-ET-MIXE**
Page 11 Le Planchot - **PARENTIS-EN-BORN**
Page 12 L'Assiette de l'Auberge - **ST-JULIEN-EN-BORN**
Page 13 L'Assiette du coin-coin - **UZA**

ADOUR LANDES OCEANES *Présentation Page 14 - 15*

Page 16 Assiette de Pays de l'Adour - **ANGRESSE**
Page 17 Assiette de l'Océan - **CAPBRETON**
Page 18 Entre Mer et terroir - **CAPBRETON**
Page 19 L'Assiette Soleïade - **DAX**
Page 20 Assiette Terre et Mer - **HOSSEGOR**
Page 21 Découverte des saveurs locales - **HOSSEGOR**
Page 22 l'Assiette Gourmande - **MOLIETS-ET-MAÂ**
Page 23 Assiette de Pays - **ONDRES**
Page 24 Assiette et Saveurs du Terroir - **PEYREHORADE**
Page 25 Assiette du Pays - **ST-MARTIN-DE-SEIGNANX**
Page 26 Assiette du Pays - **ST-PAUL-LES-DAX**
Page 27 Le trio de canard - **ST-VINCENT-DE-TYROSSE**
Page 28 Combiné du Pays - **SAUBRIGUES**
Page 29 Merveilleuses richesses de l'Adour - **SAUBUSSE**
Page 30 Assiette Terre et Etang - **SEIGNOSSE**
Page 31 Assiette de l'aubergiste - **SEIGNOSSE**
Page 32 Trilogie landaise - **SEIGNOSSE**
Page 33 Gratiné Chalossais - **TERCIS-LES-BAINS**

LANDES CHALOSSE *Présentation Page 34 - 35*

Page 36 L'Assiette du Pays - **AIRE-SUR-L'ADOUR**
Page 37 L'Assiette du Bistrot - **AIRE-SUR-L'ADOUR**
Page 38 L'éveil des papilles - **AMOU**
Page 39 L'Assiette Marlus - **AMOU**
Page 40 L'Assiette du Vieux chêne - **CASTELNAU-CHALOSSE**
Page 41 Autour du terroir - **DUHORT-BACHEN**
Page 42 La Gourmandise de Corisande - **HAGETMAU**
Page 43 Saveurs de Chalosse - **MONTFORT-EN-CHALOSSE**
Page 44 L'Assiette de Pays - **PONTONX-SUR-L'ADOUR**
Page 45 L'Assiette gourmande de Chalosse - **ST-AUBIN**
Page 46 L'assiette Mont'Adour - **ST-SEVER**
Page 47 L'assiette du Cap de Gascogne - **ST-SEVER**

LANDES DE GASCOGNE *Présentation page 48 - 49*

Page 50 Assiette Haute Lande - **BROCAS**
Page 51 Assiette Gasconne - **ESCALANS**
Page 52 L'Assiette Hontanoise - **HONTANX**
Page 53 L'Assiette de Pays - **LE BARP (33)**
Page 54 L'Assiette Chalossaise - **PISSOS**
Page 55 La Marquèze - **SABRES**
Page 56 L'Assiette de Marie-Jo - **UZESTE (33)**
Page 57 **LES CAFES DE PAYS**

N.B : La composition des Assiettes de Pays peut varier en fonction des produits de saison

RECETTES LANDAISES *Page 59 - 63*

Page 59 Salade Landaise
Page 60 Magret de canard aux kiwis
Page 61-62 Pastis Landais
Page 63 Cocktail au Floc de Gascogne

LANDES NATURE

Plage de Contis

Forêt de Parentis

Etang d'Uza

LES OFFICES DE TOURISME

BISCARROSSE
05 58 78 20 96
www.biscarrosse.com

CASTETS
05 58 89 44 79
www.tourisme-landes-bruyeres.com

LÉON
05 58 48 76 03
www.ot-leon.fr

LIT-ET-MIXE
05 58 42 72 47
www.litetmixe.com

MIMIZAN
05 58 09 11 20
www.mimizan-tourisme.com

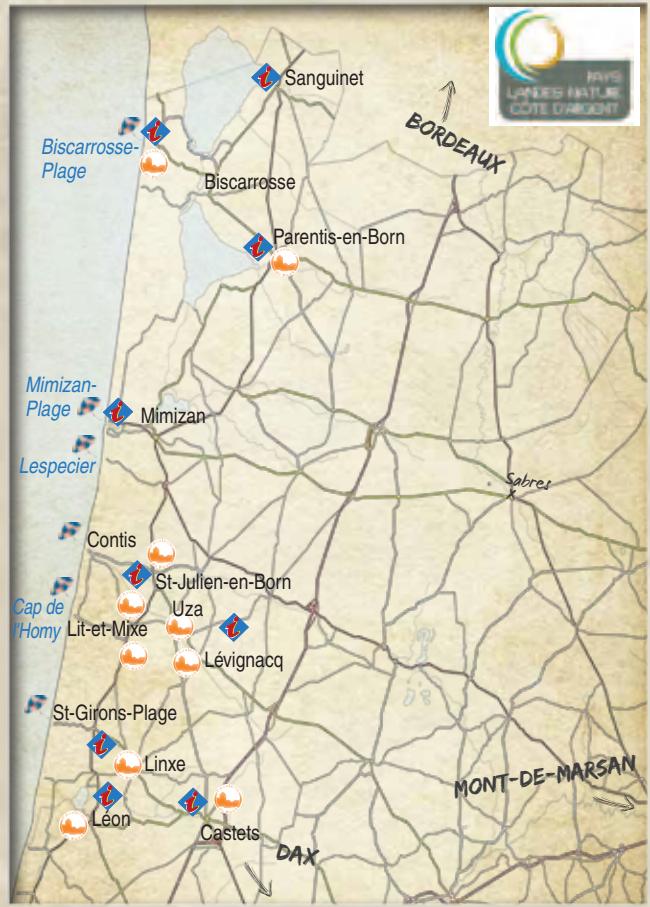
PARENTIS-EN-BORN
05 58 78 43 60
www.parentis.com

ST JULIEN EN BORN/CONTIS/UZA
05 58 42 89 80
www.contis-tourisme.com

SANGUINET
05 58 78 67 72
www.sanguinet.com

VIELLE ST GIRONS
05 58 47 94 94
www.viellestgirons.com

CÔTE D'ARGENT



LE LANDAIS

"Assiette de l'échassier" 22€

Nicolas BRESSIER
674 Avenue de la Plage - 40600 - BISCARROSSE PLAGE
05 58 78 30 49

Composition de l'Assiette

- *Foie gras maison*
- *Samossa landais au confit de canard*
- *Manchon de canard confit*
- *Chichon de canard*
- *Gésiers confits*
- *Jambon de Pays*
- *Salade*
- *Tourtière aux pommes (servie en différé)*
- *Servie avec un verre de Tursan*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Canard
Maison Lafitte à MONTAUT
05 58 76 40 48

Jambon fermier
Etablissements Baillet à HAGETMAU
05 58 79 84 84

Tourtière
La Marquèze à GRENADE-SUR-ADOUR
05 58 45 48 69

Vin Le Tursan de Dulucq
Coopérative de Geaune
à PAYROS-CAZAUTETS
05 58 44 51 25

Bon plan... *Profitez de la proximité des plages de sable fin.*

FERME AUBERGE LESCA

"L'Assiette de Pays" 18€

Bernadette LESCA
428 chemin des Tucs - 40260 - CASTETS
05 58 89 41 45 - www.ferme-lesca.fr

PRODUCTEURS

Produits canards
La Ferme Lesca à CASTETS
05 58 89 41 45

Vin de Pays des Landes
Domaine de Tastet à POUILLON
05 58 98 28 27

Composition de l'Assiette

- *Bouchée de foie gras*
- *Rillettes pur canard*
- *Manchons de canard confit*
- *Légumes*
- *Pastis landais et sa crème maison (servis en différé)*
- *Servie avec un verre de vin de Chalosse*

Bonne dégustation !

Bon plan... *Profitez-en pour visiter la ferme.*
Renseignements au 05 58 89 41 45

FERME AUBERGE TENOY

"L'Assiette du Tenoy" 23€

l'Assiette de Pays

Thierry ZARZUELLO
Route de Betoy - 40550 - LEON
05 58 48 74 66 - www.maison-tenoy.com

Composition de l'Assiette

- *Salade de gésiers*
- *Tournedos de canard et son foie gras mi-cuit à la crème d'Armagnac*
- *Légumes de saison*
- *Tourtière Maison (servie en différé)*
- *Servie avec un verre de Tursan*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Canard
La Ferme Tenoy à LÉON
05 58 48 74 66

Vin Tursan Impératrice
Cave des Vignerons Landais
à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Bon plan... *Profitez-en pour visiter la ferme.*
Renseignements au 05 58 48 74 66

LES GENÊTS DU VIGNAC

"L'Assiette découverte" 18€

Jean-Marc JEAN
Au bourg - 40170 - LEVIGNACQ
05 58 42 48 00 - www.hotel-lesgenetsduvignac.com

PRODUCTEURS

Canard
Maison Lafitte à MONTAUT
05 58 76 40 48

Fromage pur de brebis
Ferme Karikart à LICQ-ATHEREY (64)
05 59 28 63 47

Pastis
Pâtissier Desbieys à LINXE
09 67 04 99 62

Vin de Pays des Landes
ELIDIS à BIARRITZ (64)
05 59 23 99 79

Composition de l'Assiette

- *Médaillon de foie gras chaud*
- *Sauté de canard persillade*
- *Légumes de saison et salade*
- *Fromage de brebis et confiture de cerise noire*
- *Boule de glace pruneaux-armagnac et pastis landais (servis en différé)*
- *Servie avec un verre de vin de Pays des Landes*

Bonne dégustation !

Coup de cœur... *Partez à la découverte de Lévignacq, village landais typique reconnu pour le charme de ses vielles maisons à colombages.*

AUBERGE LES 2 ÂNES

"La Grande Assiette du Pays" 23€

Alain CHANCERELLE
85 route de l'Océan - 40260 - LINXE
05 58 42 92 08 - www.logishotels.com

Composition de l'Assiette

- *Magret fourré au foie gras*
- *Aiguillettes de canard et sa compotée d'échalotes*
- *Salade de tomates et pignons*
- *Frites*
- *Fromage de brebis et sa confiture de coing*
- *Tourtière avec son floc de Gascogne*
- *Servi avec un verre de Tursan*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Canard
EXCEL à GIBRET
05 58 89 37 96

Fromage de brebis
Ferme Karikart
à LICQ-ATHEREY (64)
05 59 28 63 47

Pastis
Pâtissier Desbieys
à LINXE
09 67 04 99 62

Floc
Cave des Hauts de Montrouge
à NOGARO (32)
05 62 09 01 79

Vin Tursan
Cave des Vignerons à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Coup de coeur... *Laissez-vous séduire par ce lieu authentique conjuguant cuisine traditionnelle et convivialité.*

LE FIN BISTROT

"La Terroir" 19,50€

l'Assiette de Pays

Eve NAPIAS
105 rue de l'église - 40170 - LIT-ET-MIXE
05 58 70 00 70 - www.lefinbistrot.com

PRODUCTEURS

Canard
Ferme de Ninou à LIT-ET-MIXE
05 58 42 76 78

Pastis
Boulangerie Berdoulet à LIT-ET-MIXE
05 58 07 30 21

Fromage de brebis
Jean-François Nouqueret à LESCUN (64)
05 59 34 75 92

Vin de Pays des Landes
Domaine Dulucq
à PAYROS-CAZAUTETS
05 58 44 50 68

Composition de l'Assiette

- *Salade, Tomate*
- *Gésiers de canard confits*
- *Foie gras*
- *Manchons de canard confits*
- *Oeuf cocotte au foie gras frais*
- *Fromage de brebis*
- *Confiture de cerises noires*
- *Pastis landais avec sa crème anglaise*
- *Servie avec un verre de vin de pays des Landes.*

Bonne dégustation !

Bon plan... *Profitez-en pour aller visiter la ferme de Ninou.*
Renseignements au 05 58 42 76 78

RESTAURANT L'ESTANQUET

"Assiette de l'Estanquet" 17€

l'Assiette de Pays

Marie-Claude MESA
37 route du Gémié - 40170 - LIT-ET-MIXE
05 58 42 83 97

Composition de l'Assiette

- *Foie gras de canard maison sur pain de seigle*
- *Asperges*
- *Cuisse de canard confite maison*
- *Piperade*
- *Pommes sautées à la graisse de canard*
- *Fromage de brebis fermier*
- *Servie avec un verre de Tursan*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Canard
SCA Foie de Chalosse
à MONTFORT-EN-CHALOSSE
05 58 55 39 39

Légumes de saison
Ferme du Gaoucher à VIELLE-ST-GIRONS

Asperges
GAEC des Sables Blancs
à ST-JULIEN-EN BORN
05 58 42 75 54

Fromage de brebis
Ferme Karikart à LICQ ATHEREY (64)
05 59 28 63 47

Vin Tursan L'impératrice
Etablissement Lapique à DAX
05 58 74 05 06

Coup de coeur... pour cette maison landaise et son jardin au cœur d'un superbe airial de chênes lièges.

RESTAURANT DE LA POSTE

"Le Planchot" 20€

Nelly DUCOM
Avenue du 8 Mai 1945 - 40160 - PARENTIS-EN-BORN
05 58 78 40 23

PRODUCTEURS

Canard
Grand Gourgues à CAUPENNE
05 58 98 55 99

Foie gras mi-cuit
GAEC Jean Sarthe à CAUNA
05 58 76 16 82

Jambon fermier Label Rouge
Etablissements Baillet à HAGETMAU
05 58 79 84 84

Asperges
Ferme Sainte Henri à GUJAN MESTRAS (33)
05 56 66 94 01

Vin AOC Madiran
Domaine Moureou
à BARCELONNE-DU-GERS (32)
05 56 66 94 01

Composition de l'assiette

- *Terrine de foie gras de canard*
- *Cocotte de Parmentier de canard*
- *Salade au Jambon de Bayonne et pignons*
- *Soupe de fruit frais au vin rouge*
- *Pastis landais et son sorbet pêche de vigne*
- *Servie avec un verre de Madiran ou Aramis Moelleux*

Bonne dégustation !

Bon plan... *Profitez-en pour vous promener au bord du lac de Parentis.*

AUBERGE DU BORN

"L'Assiette de l'Auberge" 18,50€

l'Assiette de Pays

Daniel DESTEILLOU
32 route du Nel - 40170 - SAINT-JULIEN-EN-BORN
05 58 42 52 03

Composition de l'Assiette

- *Cuisse de canard confite maison accompagnée de frites cuites à la graisse de canard*
- *Toasts de foie gras et graisserons*
- *Salade verte garnie*
- *Magret séché*
- *Fromage de brebis*
- *Servie avec un verre de vin des Côtes de Gascogne (rouge, blanc, rosé)*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Canard
SCA Foie de Chalosse
à MONTFORT-EN-CHALOSSE
05 58 55 39 39

Fromage de brebis
Ossau Iraty

Asperges
GAEC de Sable Blanc
à ST-JULIEN-EN-BORN
05 58 42 75 54

Vin de Pays De Côte de Gascogne
Domaine de Maubet à NOULENS (32)
05 62 06 57 03

Coup de coeur... pour cette magnifique maison landaise typique avec son grand jardin et sa terrasse ombragée.

LE COTTAGE

"L'Assiette du coin-coin" 22,50€

l'Assiette de Pays

Frédéric GOULARD
Au Bourg - 40170 - UZA
05 58 42 82 98 - www.lecottage-uza.fr

PRODUCTEURS

Canard
Maison Lafitte à MONTAUT
05 58 76 40 48

Fromage de brebis
Maison Bellegarde à SAUCEDE (64)
06 77 41 57 37

Vin de Pays Cédrus Malbec
Coopérative Jeux de Quilles à DIUSSE (64)
05 59 68 21 51

Composition de l'Assiette

- *Croustillant de foie gras poêlé à la pomme tatin*
- *Eventail de magret et ses pommes allumettes*
- *Fromage de brebis fermier*
- *Servie avec un verre de Cédrus Malbec*

Bonne dégustation !

Coup de coeur... *Découvrez ce petit paradis de fraîcheur et de verdure au bord du lac.*

Abbaye d'Arthous

Le bec du Gave

Plage de Seignosse

LES OFFICES DE TOURISME

CAPBRETON
05 58 72 12 11
www.capbreton-tourisme.com

DAX
05 58 56 86 86
www.dax-tourisme.com

HOSSEGOR
05 58 41 79 00
www.hossegor.fr

LABENNE
05 59 45 40 99
www.tourisme-labenne.com

MESSANGES
05 58 48 93 10
www.ot-messanges.fr

MOLIETS-ET-MAÂ
05 58 48 56 58
www.moliets.com

SEIGNOSSE
05 58 43 32 15
www.tourisme-seignosse.com

SOUSTONS
05 58 41 52 62
www.soustons.fr

ONDRES
05 59 45 19 19
www.seignanx-tourisme.com

PEYREHORADE
05 58 73 00 52
www.tourisme-paysdorthe.fr

ST-PAUL-LES-DAX
05 58 91 60 01
www.stpaullesdaxtourisme.fr

ST-VINCENT-DE-TYROSSE
05 58 77 12 00
www.tourisme-paystyrossais.fr

VIEUX-BOUCAU
05 58 48 13 47
www.tourisme-vieuxboucau.com

OCEANES

Pays Adour Landes Océanes
BORDEAUX
MONT-DE-MARSAN
BAYONNE
Moliets-Plage
Moliets-et-Maâ
Messanges-Plage
Messanges
Soustons-Plage
Vieux-Boucau
Soustons
Seignosse-Océan
Seignosse
Hossegor
Angresse
Capbreton
St-Vincent-de-Tyrosse
Saubusse
Tercis-les-Bains
St-Paul-les-Dax
Dax
Labenne Océan
Saubrigues
Ondres-Plage
Labenne
Ondres
Tarnos-Plage
Tarnos
St-Martin-de-Seignanx
Peyrehorade

RESTAURANT LE TUQUET

"Assiette de Pays" 19 €

Yves OTHAECHE
262 Tuquet - 40150 - ANGRESSE
05 58 77 03 49 - www.restaurant-le-tuquet.com

Composition de l'Assiette

- *Foie gras poêlé*
- *Aiguillettes de canard*
- *Jambon de Chalosse*
- *Pommes fruits Golden et Kiwis de l'Adour*
- *Bouquet de salade*
- *Servie avec un verre de vin de Tursan*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie gras, Aiguillettes
Ferme de Batis à PEY
05 58 57 70 93

Pomme fruits Golden, Kiwi de l'Adour
Domaine Darmandieu
à ST-ETIENNE- D'ORTHE
05 58 73 22 33
www.domaine-darmandieu.com

Jambon de Chalosse
Maison Bignalet à HABAS
05 58 98 00 05

Tursan (Rouge, Blanc, Rosé)
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Zoom... *Une adresse bien connue et reconnue des locaux où l'on déguste les recettes traditionnelles autour du gibier…*

BRASSERIE L'OCÉAN

"Assiette de l'Océan" 23€

l'Assiette de Pays

Stanislas FOUCAUD
85 avenue Georges Pompidou - 40130 - CAPBRETON
05 58 72 06 50

PRODUCTEURS

Huitres du Lac d'Hossegor
Fabrice Lorenzi, ostréiculteur à HOSSEGOR

Poissons et seiches Port de Capbreton
Bateau le DRE
Bateau le Crésus
Bateau le P'Tit Loup
Bateau Le Petit Prince
Armement Le Toune
à CAPBRETON

Vin des Sables
Domaine des Dunes de la Pointe
M. Tison à CAPBRETON
06 07 47 41 26
www.vindesdunes.com

Composition de l'Assiette

- *3 huîtres du lac d'Hossegor gratinées*
- *3 poissons du Port de Capbreton accompagnés de seiches le tout grillé à la plancha*
- *Accompagné d'un verre de vin des Sables blanc ou rosé*

Bonne dégustation !

Bon Plan... *De votre Assiette de Pays au Port… il n'y a qu'un pas… Profitez de cette étape pour découvrir le seul port de pêche des Landes, puis l'Estacade, sans oublier de repasser en fin d'après-midi sur les quais pour admirer les étals remplis des produits de la pêche de la journée...*

LA TÉTRADE CÔTÉ PORT

"Entre Mer et terroir" 21,50€

l'Assiette de Pays

Sandrine CARLIER
Rue des Pêcheurs - 40130 - CAPBRETON
05 58 72 64 45

Composition de l'Assiette

- *3 huîtres d'Hossegor gratinées au Jambon de Bayonne*
- *Cuisse de canard désossée confite et farcie au foie gras*
- *Frites Maison*
- *Salade de Mesclun*
- *Tuile Brebis Ossau - Iraty*
- *Servi avec un verre de Tursan (Rouge, Rosé, Blanc)*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Huîtres du Lac d'Hossegor
La Cybèle, M.Labèguerie, Lac à HOSSEGOR
06 73 34 21 62

Jambon de Bayonne
Coopérative Artisanale Basque
du Jambon de Bayonne à ANGLET (64)
05 59 42 08 53

Cuisse de canard, Foie gras
Ferme de Jean Sarthe à CAUNA
05 58 71 12 21

Vin de Tursan (Rouge, Rosé, Blanc)
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Zoom... *Une cuisse désossée confite et farcie au foie gras… Recette spéciale à découvrir et déguster dans cette Assiette de Pays élaborée par le chef*

BEAUSOLEIL

"L'Assiette Soleïade" 21€

l'Assiette de Pays

Nicolas SOLEIL
38 rue du Tuc d'Eauze - 40100 - DAX
05 58 56 76 76

PRODUCTEURS

Asperges
Mme Laterrade à MAGESCQ
05 58 47 71 40

Cuisses, Oeufs de cailles
Caillor (SA), "sous signe officiel de qualité"
à SARBAZAN
05 58 45 78 78

Foie Gras
Dandieu à BRASSEMPOUY
05 58 89 02 08

Vin de Tursan
Ets Lapique à DAX
05 58 74 05 06

Composition de l'Assiette

- *Cuisses de cailles*
- *Oeufs de cailles*
- *Asperges*
- *Foie gras*
- *Salade, Tomates*
- *Fromage de brebis*
- *Servie avec un verre de vin de Tursan*

Bonne dégustation !

Zoom... *Pour profiter de la ville et de la nature, la promenade sur le Balcon de l'Adour n'est qu'à quelques mètres… et pour les amateurs de balades en nature, pourquoi ne pas prolonger vos pas jusqu'au Bois de Boulogne…*

LA TÉTRADE - CÔTÉ LAC

"Assiette Terre et Mer" 25,50€

l'Assiette de Pays

Olivier CARLIER
1187 avenue du Touring Club - 40150 - HOSSEGOR
05 58 43 51 48 - www.latetrade-cote-lac.com

Composition de l'Assiette

- *3 huîtres d'Hossegor gratinées aux pignons de pin*
- *Magret et tranche de foie gras poêlée*
- *Croustillant de bar ou maigre*
- *Gratin de pommes de terre*
- *Salade mesclun*
- *Crème de kiwi*
- *Servie avec un verre de vin blanc du Château Moulin de Laballe*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Huîtres
La Cybèle, M.Labèguerie, du Lac d'HOSSEGOR
06 73 34 21 62

Magret de canard, Foie Gras
Ferme Jean Sarthe à CAUNA
05 58 71 12 21

Bar ou maigre
Bateau Crésus à CAPBRETON
Olano Mareyeurs à ST-JEAN-DE-LUZ (64)
05 59 26 09 88

Kiwis
Les Vergers de Bedat à LABATUT
05 58 98 13 16

Vin Blanc
Vin du Château Moulin Laballe
à PARLEBOSCQ - **05 58 44 33 39**
Les Chais Dando à HOSSEGOR
05 58 41 92 02

Coup de cœur... *Une vue imprenable sur le lac marin d'Hossegor depuis cet établissement… Et le point de départ d'une promenade digestive autour du lac marin pour découvrir les parcs à huitres…*

LE LACOTEL

"Découverte des saveurs locales" 23€

l'Assiette de Pays

M. BRETELLE
3058 avenue du Touring Club - 40150 - HOSSEGOR
05 58 43 93 50 - www.lacotel.fr

PRODUCTEURS

Huîtres
La Cybèle, M.Labèguerie, du Lac d'HOSSEGOR
06 73 34 21 62

Foie Gras
Conserverie Begards à SOUSTONS
05 58 41 11 54

Asperges
Ferme Darrigade à Soustons
05 58 41 31 50 / www.ferme-darrigade.fr

Vin des Sables
Domaine des Dunes de la Pointe
M. Tison à CAPBRETON
06 07 47 41 26
www.vindesdunes.com

Composition de l'Assiette

- *3 huîtres d'Hossegor chaudes au foie gras des Landes et ventrèche grillée*
- *Ses asperges locales vinaigrette sur brick*
- *Magret de canard simplement rôti et fleur de sel*
- *Petite salade mélangée au brebis*
- *Un verre de vin des Sables*

Bonne dégustation !

Zoom... *Etablissement face au lac marin… Et à deux pas des parcs à huitres à découvrir (à marée basse)… Partez à la rencontre de la perle d'Hossegor avec les ostréiculteurs…*

LE BISTROT GOURMAND

"l'Assiette Gourmande" 25€

Patrice DESPRÉ
Rue du Général Caunègre - Le Bourg - 40660 - MOLIETS-ET-MAÂ
05 58 48 58 13

Composition de l'Assiette

- *Magret fermier et fumé*
- *Aiguillettes*
- *Gésiers*
- *Confit de canard*
- *Foie Gras*
- *Asperges*
- *Jambon de Pays*
- *Salade*
- *Servie avec un verre de Vin Tursan*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Magret, Aiguillettes, Gésiers, Confit de canard, Foie Gras
Conserverie Begards à SOUSTONS
05 58 41 11 54

Asperges
Ferme Darrigade à SOUSTONS
05 58 41 31 50
www.ferme-darrigade.fr

Jambon de Pays
Boucherie Aimé à DAX
05 58 74 24 37
ou Conserverie Begards à SOUSTONS
05 58 41 11 54

Vin Tursan
Cave Demeter à VIEUX-BOUCAU
05 58 48 03 87

Bon Plan... *Envie d'une promenade " Nature " ? A proximité de cet établissement, le point de départ du circuit du ruisseau de la Prade et du swing… Renseignement auprès de l'office de tourisme*

AUBERGE LE CASSIET

"Assiette de Pays" 20€

M. et Mlle CAHBAUTY
1170 avenue du 11 Novembre 1918 - RD 810 - 40440 - ONDRES
05 59 45 38 22

PRODUCTEURS

Magret de canard, foie gras
La Basse cour de Castelnau
à CASTELNAU-CHALOSSE
05 58 89 38 42

Confiture de kiwis
Ferme Liheyte à BIAUDOS
05 59 56 72 96

Vin de Tursan
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Composition de l'Assiette

- *Foie gras mi-cuit*
- *Un demi-magret de canard*
- *Gratin de pommes de terre maison*
- *Légumes de saison*
- *Fromage de brebis accompagné de confiture de kiwis*
- *Servie avec un verre de vin de Tursan*

Bonne dégustation !

Zoom... *En dégustant votre assiette, vous apprécierez le cadre de cette ferme landaise traditionnelle…*

AU BON COIN

"Assiette Saveurs du Terroir" 23€

l'Assiette de Pays

M. et Mme DO RÉGO
223 rue du Château - 40300 - PEYREHORADE
05 58 73 00 45 - www.auboncoin40.fr

Composition de l'Assiette

- *Garbure*
- *Côtelette de canard*
- *Escalope foie gras frais*
- *Kiwis de l'Adour (poêlés et flambés à l'armagnac)*
- *Piment d'Espelette*
- *Servie avec un verre de vin de Chalosse*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Côtelette de canard,
Escalope de foie gras frais
"sous signe officiel de qualité"
Excel SA à GIBRET
05 58 98 42 59

Kiwis
Les Fruitiers de Chalosse à HABAS
05 58 98 01 60

Vin de Chalosse
Ets Lapique à DAX
05 58 74 05 06

Bon Plan... *Découvrez Peyrehorade, le château, le bord des Gaves Réunis, les vieilles rues…. Et à ne pas manquer le mercredi matin, le Marché traditionnel où vous pourrez déguster les pieds de cochons si renommés ! Un seul bémol, l'Assiette de Pays n'est pas servie ce jour !*

AU FIL DES SAISONS

"Assiette du Pays" 17€

M. et Mme ALONSO
2231 Avenue du Quartier Neuf - 40390 - ST-MARTIN-DE-SEIGNANX
05 59 56 11 57

PRODUCTEURS

Rillettes, magret de canard
Ferme Maillocq à BIAUDOS
05 59 56 75 46
Ferme Luheyte à ST-LAURENT-DE GOSSE
05 59 56 31 81

Jambon de Bayonne
Boucherie Moulian
à ST-MARTIN-DE-SEIGNANX
05 59 56 52 30

Fromage de brebis fermier AOP
Ferme Xedarria
à AYHERRE (64)

Légumes de saison
Exploitation Pont à BIAUDOS

Vin des Sables
Domaine des Dunes de la Pointe
M. Tison à CAPBRETON
06 07 47 41 26 / www.vindesdunes.com

Composition de l'Assiette

- *Magret fumé*
- *Rillettes de canard*
- *Chiffonnade de jambon de Bayonne*
- *Piperade*
- *Salade, tomates*
- *Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires*
- *Servie avec un verre de vin des Sables*

Bonne dégustation !

Zoom... *Une assiette fraîcheur qui convient parfaitement quand les températures deviennent estivales…*

LA POMME DE PIN

"Assiette de Pays" 20€

Stéphane DEGOS
Place du Marché - Rue Victor Hugo - 40990 - ST-PAUL-LES-DAX
05 58 91 33 44

Composition de l'Assiette

- *Toast de foie gras et de graisserons chauds sur salade mêlée*
- *Manchons de canard confits*
- *Pommes de terre sautées*
- *Flan de courgettes et tomates provençales*
- *Kiwis en confiture*
- *Assiette accompagnée d'un verre de vin des Sables*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie Gras, Graisserons, Manchons de canard
Ferme Le Canard Chez Degert
à CLERMONT
05 58 55 33 04

Kiwis
Domaine de Darmendieu
à ST-ETIENNE-D'ORTHE
05 58 73 22 22

Vin des Sables
Domaine des Dunes de la Pointe
M. Tison, à CAPBRETON
06 07 47 41 26 / www.vindesdunes.com

Bon Plan... *Tous les jeudis matins le marché anime la place, juste en face du restaurant… Et à deux pas, l'église du XII siècle où vous pourrez admirer des œuvres laissées par les sculpteurs romans sur la route de Saint Jacques de Compostelle … (Renseignement auprès de l'office de tourisme à 200m).*

L'ESTANQUET

"Le trio de canard" 23€

l'Assiette de Pays

Alain QUINTANNE
Route Nationale 10 - 40230 - ST-VINCENT-DE-TYROSSE
05 58 77 16 97 - www.estanquet.fr

PRODUCTEURS

Foie gras
Christian Pussacq à VIC-D'AURIBAT
05 58 98 94 17

Aiguillettes, Magret
Basse cour de Castelnau
à CASTELNAU CHALOSSE
05 58 89 38 42

Pommes et légumes de saison
Marché de ST-VINCENT-DE-TYROSSE

Vin Tursan "Cuvée de l' Impératrice" (Rouge, Blanc, Rosé)
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Composition de l'Assiette

- *Brochette de canard (aiguillettes, magret)*
- *Tranche de foie gras frais poêlée et sauce au foie gras*
- *Pommes et légumes de saison*
- *Accompagnée d'un verre de vin de Tursan*

Bonne dégustation !

Bon Plan... *En guise de balade digestive, participez à une chasse au trésor en famille ! Une manière originale et ludique de découvrir St Vincent de Tyrosse… Renseignement auprès de l'office de tourisme du pays tyrossais*

LE BASC'O LAND

"Combiné du Pays" 20€

Daniel GACHEN
86 place de la Mairie - 40230 - SAUBRIGUES
05 58 42 54 49 - http://bascoland-saubrigues.eresto.net

Composition de l'Assiette

- *Rillettes de canard sur toast grillé*
- *Salade de gésiers de canard*
- *Cuisse de canard confite*
- *Tome de chèvre accompagnée de confiture de cerises*
- *Pommes sautées*
- *Asperges*
- *Jambon de Pays*
- *Accompagné d'un verre de vin de Tursan*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Rillettes, Gésiers,
Cuisse de canard confite
Ferme "La Barthote"
à STE-MARIE-DE-GOSSE
05 59 56 34 84

Tome de chèvre
M. et Mme Sainz à ORX
05 58 77 90 75

Tursan Rouge
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Bon Plan... *Restaurateur, Cafetier, M. Gachen n'hésite pas à organiser des animations et des soirées à thèmes au sein de son établissement au centre du village.*

LOU TOUPÏNG

"Merveilleuses richesses de l'Adour" 25€

l'Assiette de Pays

M. LABORDE
150 avenue des Bains - 40180 - SAUBUSSE
05 58 57 40 00 - www.saubusse-thermes.com

PRODUCTEURS

Alose - Lamproie
Christian Betbeder, pêcheur professionnel
à STE-MARIE-DE-GOSSE

Cou de canard farci, Asperges
Ferme la Barthote
à STE-MARIE-DE-GOSSE
05 59 56 34 84
www.ferme-la-barthote.com

Jambon
Mme ZILAHI
à ST-GEOURS-DE-MAREMNE

Vin de Tursan
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Composition de l'Assiette

- *Asperges*
- *Jambon*
- *Rillette d'Alose*
- *Cou farci de Canard au foie gras*
- *Cassolette de Lamproie*
- *Accompagné d'un verre de Tursan*

Bonne dégustation !

Coup de cœur... *A quelques pas de l'Adour, au cœur des Barthes, sans oublier les poneys landais… Partez à la découverte de Saubusse…*

RESTAURANT LES ROSEAUX

"Assiette Terre et Etang" 20€

l'Assiette de Pays

M. et Mme LESBATS
L'Etang Blanc - 4 route Louis de Bourmont - 40510 - SEIGNOSSE
05 58 72 80 30 - www.restaurantlesroseaux.com

Composition de l'Assiette

- *Médaillon d'un demi caneton sauvage farci au Foie gras des Landes*
- *Gratin de Pommes de terre Bio*
- *Assortiment de fromages*
- *Accompagné d'un verre de vin des Sables de Capbreton*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Caneton
Ferme du petit Pey à MAGESCQ
05 58 47 71 50

Foie Gras
M. Pussacq Christian
à VICQ-D'AURIBAT
05 58 98 95 44

Pomme de terre Bio
M. Perron à SOUSTONS
05 58 41 12 03

Fromage
Société Nouvelle Laitière de la Chalosse
à POMAREZ - **05 58 89 32 78**

Vin des Sables
Domaine des Dunes de la Pointe
à CAPBRETON
06 07 47 41 26 / www.vindesdunes.com

Coup de cœur... *Sous la tonnelle et au bord de l'Etang Blanc, retrouvez le cadre d'antan de cet établissement tenu par la même famille depuis 1926. Tradition oblige, possibilité de louer une barque pour une promenade sur le lac ou entamer une partie de pêche… Réservation conseillée auprès du restaurant*

LA CÔTE D'ARGENT

"Assiette de l'aubergiste" 22€

l'Assiette de Pays

Stéphane LESBATS
1 avenue du Tuc Dous Brocs - 40510 - SEIGNOSSE
05 58 72 80 01 - www.hotelcoteargent.fr

PRODUCTEURS

Bœuf Blonde d'Aquitaine
Maison Duclos à CAPBRETON
05 58 72 12 07

Foie gras
Pussacq Christian à VICQ D'AURIBAT
05 58 98 95 44

Magret séché poivré
Conserverie Begards à SOUSTONS
05 58 41 11 54 / www.begards.com

Vin des Landes
Domaine de Labaigt à MOUSCARDÈS
05 58 98 02 42

Composition de l'Assiette

- *Pavé de Bœuf Blonde d'Aquitaine façon Rossini préparé avec une sauce à l'Armagnac*
- *Pommes de terre*
- *Salade*
- *Magret séché poivré*
- *Pignon de pins et kiwis*
- *Servi avec un verre de vin des Landes du Domaine de Labaigt*

Bonne dégustation !

Bon Plan... *Une table familiale au cœur du village de Seignosse…sur le chemin des plages. A ne pas manquer à proximité, la découverte de la réserve naturelle de l'Etang noir.*

LA TABLE DE FLORENCE

"Trilogie landaise" 23€

l'Assiette de Pays

Chantal BOUET
6/8 Place de Castille - 40510 - SEIGNOSSE OCEAN
05 58 43 13 61 - www.restaurant-table-florence.fr

Composition de l'Assiette

- *Parmentier doux de Canard confit aux fruits secs*
- *Salade de gésiers et pignons de pin*
- *Foie gras au torchon marbré au magret fumé*
- *Espuma d'asperges*
- *Accompagné d'un verre de Bordeaux rouge ou rosé*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Canard, Foie gras, gésiers, asperges
Ferme Darrigade à SOUSTONS
05 58 41 31 50
www.ferme-darrigade.fr

Vin
Château Siffle Merle
Vignoble Macage à MARCILLAC (33)
05 57 32 41 34
www.chateau-siffle-merle.com

Château Perayne
à ST-ANDRÉ-DE-BOIS (33)
05 57 98 16 20
www.chateau-perayne.com

Bon Plan... *Etape idéale tout près de la plage pour savourer une cuisine raffinée… Une suggestion : déjeuner à la Table de Florence après avoir visité le grand marché de Seignosse océan.*

AUBERGE ST-CHRISTOPHE

"Gratiné chalossais" 17€

l'Assiette de Pays

Marie-Hélène LARRODÉ
1389 route de l'Etoile - 40180 - TERCIS-LES-BAINS
05 58 57 80 05 - www.auberge-saintchristophe.com

PRODUCTEURS

Gésiers, Cœurs de canard, Foie gras
Maison Lafitte à MONTAUT
05 58 76 40 48 / www.lafitte.fr

Asperges du marché

Kiwis
Domaine du Tastet
à ST-LON-LES-MINES
06 63 94 95 60

Gâteau basque
Maison

Vin de Chalosse
Domaine de Labaigt à MOUSCARDÈS
05 58 98 02 42

Composition de l'Assiette

- *Cassolette de Gésiers confits*
- *Cœurs de canard*
- *Asperges*
- *Jambon du Pays*
- *Foie gras frais*
- *Confiture de kiwis*
- *Gâteau basque*
- *Accompagné de légumes*
- *Un verre de vin de rosé Chalosse du Domaine de Labaigt*

Bonne dégustation !

Bon Plan... *Petite auberge au bord de la route… Une étape gourmande entre Dax et Peyrehorade… Et pourquoi pas un petit détour par le village de Tercis-les-bains et les communes voisines ?*

Ste-Quitterie à Aire-sur-l'Adour

Dégustation à Geaune

Course Landaise aux arènes d'Aurice

LES OFFICES DE TOURISME

AIRE-SUR-L'ADOUR
05 58 71 64 70
www.tourisme-aire-eugenie.fr

EUGÉNIE-LES-BAINS
05 58 51 13 16
www.tourisme-aire-eugenie.fr

AMOU
05 58 89 02 25
www.amoutourisme.com

GEAUNE
05 58 44 42 00
www.tursan.org

GRENADE-SUR-L'ADOUR
05 58 45 45 98
www.cc-paysgrenadois.fr/tourisme

HAGETMAU
05 58 79 38 26
www.tourisme-hagetmau.com

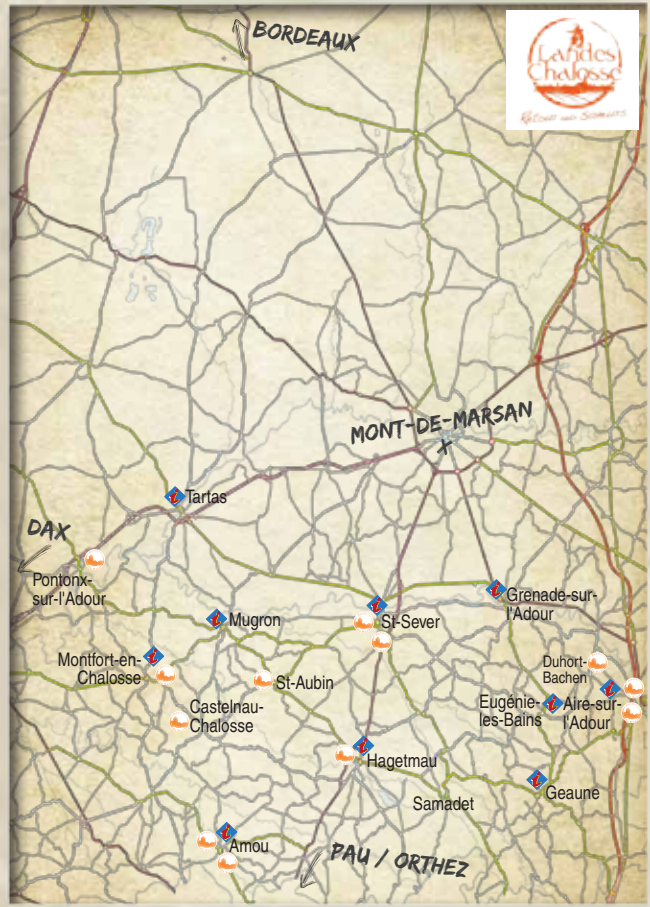
MONTFORT-EN-CHALOSSE
05 58 98 58 50
www.tourisme-montfortenchalosse.fr

MUGRON
05 58 97 99 40
www.tourisme.paysdemugron.fr

ST-SEVER
05 58 76 34 64
www.saintsever-capdegascogne-tourisme.com

TARTAS
05 58 73 39 98
www.lecoeurdeslandes.com

CHALOSSE


BORDEAUX
Landes Chalosse
MONT-DE-MARSAN
Tartas
DAX
Pontonx-sur-l'Adour
Mugron
St-Sever
Grenade-sur-l'Adour
Montfort-en-Chalosse
St-Aubin
Castelnau-Chalosse
Duhort-Bachen
Eugénie-les-Bains
Aire-sur-l'Adour
Hagetmau
Geaune
Samadet
Amou
PAU / ORTHEZ

RESTAURANT CHEZ L'AHUMAT

"L'Assiette du Pays" 18,50€

Philippe et Nathalie LABROUCHE
2 rue Pierre Mendès France - 40800 - AIRE-SUR-L'ADOUR
05 58 71 82 61 - www.chez-lahumat.com
Fermé le mardi soir et mercredi

Composition de l'Assiette

- *Foie gras*
- *Magret*
- *Jambon de Pays*
- *Asperges*
- *Tomates*
- *Gésiers confits*
- *Kiwis*
- *Melon (selon saison)*
- *Un verre de Tursan rouge "Cuvée Prieuré des Augustins"*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Jambon de Pays
Ferme des vallons
à VIELLE-TURSAN
05 58 79 17 22

Asperges (selon saison)
Mme Nadine Joie
à AIRE-SUR-L'ADOUR
05 58 71 91 11

Tomates, kiwis, melons
Jardins et vergers de l'Adour
à ARBLADE-LE-HAUT (32)
05 62 09 05 04

Tursan rouge "Cuvée Prieuré des Augustins"
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

LE BISTROT DES ARCADES

"L'Assiette du Bistrot" 16 €

l'Assiette de Pays

Mme COLIN
3 rue des Moulins - 40800 - AIRE-SUR-L'ADOUR
05 58 51 45 23
Ouvert le soir uniquement sur réservation - Fermé le dimanche

PRODUCTEURS

Jambon fermier
Ferme des vallons
à VIELLE-TURSAN
05 58 79 17 22

Produits Canard
Enclos du Mellet à RENUNG
05 58 71 50 59

Melon
Dedeban Georges à AIRE-SUR-L'ADOUR
05 58 71 72 71

Tourtière
La Marquèze
à GRENADE-SUR-L'ADOUR
05 58 45 90 05

Impératrice Tursan rouge
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Composition de l'Assiette

- *Jambon fermier*
- *Toast foie gras mi-cuit maison confit d'oignons*
- *Aiguillettes de canard*
- *Eventail de melon*
- *Tourtière*
- *Un verre de Tursan rouge "L'Impératrice"*

Bonne dégustation !

RESTAURANT "AU FEU DE BOIS"

"L'éveil des papilles" 23€

Mme SETTBON
20 avenue des Pyrénées - 40330 - AMOU
05 58 89 06 76 - www.hotel-aufeudebois.fr
Ouvert 7 jours / 7

Composition de l'Assiette

- *Foie gras mi-cuit maison*
- *Un demi magret avec une poêlée de pommes-kiwis*
- *Fromage de brebis accompagné de sa confiture de cerises noires*
- *Pastis d'Amélie et crème anglaise*
- *Un verre de Tursan rouge "L'Impératrice"*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie gras et magret
Ferme Moulié à BRASSEMPOUY
05 58 89 20 29

Pommes et kiwis
Coopérative kiwifruit à AMOU
05 58 89 02 13

Fromage de brebis au lait cru AOC
Feranyo Garaya aux ALDUDES (64)
05 59 37 55 98

Le pastis d'Amélie
Boulangerie Larquié à MAZEROLLES (64)
05 59 77 12 52

Tursan rouge L'Impératrice
Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

RESTAURANT LE COMMERCE

"L'assiette Marlus" 25€

l'Assiette de Pays

M. et Mme DARRACQ
Place de la Poste - 40330 - AMOU
05 58 89 02 28 - www.hotel-lecommerceamou.com
Fermé le dimanche soir et le lundi - Ouvert 7 jours / 7 en juillet-août.

PRODUCTEURS

Foie gras, confit
M. Péhau, producteur de canards
à CASTEL-SARRAZIN
05 58 89 32 48

Aiguillettes, cœurs de canard
Conserverie artisanale Foie gras Monblanc
à SAULT DE NAVAILLES (64)
05 59 67 20 33

Tourtière
La Tourtière landaise à ST-SEVER
05 58 76 26 18

Pommes royal gala
Coopérative kiwifruits à AMOU
05 58 89 02 13

Vin rouge Coteaux de Chalosse
Domaine de Labaigt à Mouscardes
05 58 98 02 42

Composition de l'Assiette

- *Foie gras*
- *Confit*
- *Pommes royal gala*
- *Aiguillettes*
- *Cœurs de canard*
- *Tourtières aux pommes*
- *Un verre de vin rouge coteaux de Chalosse*

Bonne dégustation !

FERME AUBERGE LE VIEUX CHÊNE

"L'Assiette du Vieux chêne" 17€

M. SEQUÉ
Meyson - 40360 - CASTELNAU-CHALOSSE
05 58 89 34 57 - Fermé le lundi du 01/05 au 30/09. Fermé en décembre et janvier. Sur réservation le week-end le reste de l'année

Composition de l'Assiette

- *Foie gras*
- *Rillettes et gésiers de canard*
- *Cuisse de canard confite*
- *Asperges des Landes*
- *Salade verte et tomates*
- *Pommes de terre*
- *Pastis landais avec crème landaise*
- *Un verre de vin rouge Coteaux de Chalosse*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie gras, rillettes de canard, gésiers de canard, cuisse de canard confite, pommes de terre, crème landaise, pastis
Ferme le Vieux chêne
à CASTELNAU-CHALOSSE
05 58 89 34 57

Asperges des Landes
Pascal Graciette à HINX
05 58 89 58 73

Salade verte, tomates
Ferme Danhil à SORT-EN-CHALOSSE
05 58 89 54 85

Vin de Pays des Coteaux de Chalosse
Domaine du Tastet à POUILLON
05 58 98 28 27

RESTAURANT LES ARCADES

"Autour du terroir" 20€

l'Assiette de Pays

Mme COLIN
Place de la Mairie - 40800 - DUHORT-BACHEN
05 58 71 85 59
Fermé le lundi et le mardi

PRODUCTEURS

Jambon fermier
Ferme des vallons à VIEILLE TURSAN
05 58 79 17 22

Foie gras, Magret (frais et séché) de canard
Enclos du Mellet à RENUNG
05 58 71 50 59

Asperges blanches
Nadine Joie à AIRE-SUR-L'ADOUR
05 58 71 91 11

Melon
Georges Dedeban
à AIRE-SUR-L'ADOUR - **05 58 71 72 71**

Framboises
Ferme de Gnigue
à BAHUS-SOUBIRAN - **05 58 51 19 65**

Tursan rouge ou rosé
Cave des vignerons landais à GEAUNE
05 58 44 51 25 / www.vigneronslandais.com

Composition de l'Assiette

- *Jambon fermier*
- *Toast foie gras mi-cuit maison confit d'oignons*
- *Magrets séchés*
- *Magret de canard et poire pochée au Tursan (rouge)*
- *Asperges blanches meunières*
- *Ile flottante aux asperges*
- *Soupe de melon au vin moelleux des Landes*
- *Crème brulée aux framboises*
- *Un verre de Tursan rouge L'Impératrice*

Bonne dégustation !

RESTAURANT LES LACS D'HALCO

"La Gourmandise de Corisande" 35€

l'Assiette de Pays

Annie DEMEN
Route de Cazalis - 40700 - HAGETMAU
05 58 79 30 79 - www.hotel-des-lacs-dhalco.fr
Ouvert 7 jours / 7

Composition de l'Assiette

- *Mise en bouche : petite soupière de potiron au foie gras accompagné d'un verre "Esprit" moelleux (VDP des Landes)*
- *Suprême de pintade laqué sauce au vin rouge accompagné d'un verre "Expression" blanc sec ou rouge (AOC Tursan)*
- *Pomme d'Amou façon Tatin, glace à l'Armagnac*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie gras frais de canard
LB du Gourmet à SOUPROSSE
05 58 44 22 09
www.label-gourmet.fr

Poulet fermier
Dandieu à HAGETMAU
05 58 79 28 00
www.conserves-foiegras-pdc.com

Pommes
Coopérative Kiwifruits à AMOU
05 58 89 02 13

Tursan " Esprit " moelleux
et " Expression " blanc sec ou rouge
Vignerons landais à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

RESTAURANT AUX TAUZINS

"Saveurs de Chalosse" 22€

l'Assiette de Pays

Sophie LOUPRET
Route d'Hagetmau - 40380 - MONTFORT-EN-CHALOSSE
05 58 98 60 22 - www.auxtauzins.com
Fermé le dimanche soir et lundi

PRODUCTEURS

Pâté de porc
Maison Baillet à HAGETMAU
05 58 79 84 84

Foie gras
Ferme Alirot à GAMARDE-LES-BAINS
05 58 98 63 61

Manchons, coeurs de canard
SCA Foie gras de Chalosse
à MONTFORT-EN-CHALOSSE
05 58 55 39 39

Miel
André Lataste apiculteur
à MONTFORT-EN-CHALOSSE
05 58 98 56 88

Magret fourré au foie gras
Raymond Dartigues à POMAREZ
05 58 89 87 76

Vin Coteaux de Chalosse
Cave des vignerons landais à MUGRON
05 58 97 70 75 / www.vigneronslandais.com

Composition de l'Assiette

- *Garbure landaise*
- *Pâté de porc*
- *Tartine de foie gras frais aux raisins*
- *Manchons et cœurs de canard*
- *Magret froid fourré au foie gras*
- *Pommes frites maison*
- *Mousse au miel*
- *Un verre de vin moelleux ou rouge Coteaux de Chalosse*

Bonne dégustation !

RESTAURANT LE VAL FLEURI

"L'Assiette de Pays" 20€

David et Bruno POZUELO
20 chemin de Masson - 40465 - PONTONX-SUR-L'ADOUR
05 58 57 20 75 - www.restaurant-le-val-fleuri.com
Fermé le dimanche soir et lundi et 3 semaines en janvier.

Composition de l'Assiette

- *Foie gras mi-cuit*
- *Magret et gésiers*
- *Cuisses pigeonneau confites*
- *Jambon de Pays*
- *Tourte de légumes*
- *Toast fromage de chèvre*
- *Tourtière maison pommes / armagnac*
- *Un verre de vin rouge Coteaux de Chalosse*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie gras, Magret, Gésiers
Ferme Jean Sarthe à CAUNA
05 58 71 12 21

Cuisses pigeonneau
Abattoir Géonpis à PONTONX SUR ADOUR
05 58 57 96 50

Jambon de Pays
Ferme des vallons à VIELLE TURSAN
05 58 79 92 63

Fromage de chèvre
Ferme les chèvres du prince à LAURÈDE
05 58 97 90 35 / 06 14 50 36 12

Vin rouge Coteaux de Chalosse
Domaine du Tastet à POUILLON
05 58 98 28 27

FERME AUBERGE DU HAZA

"Assiette gourmande de Chalosse" 20€

l'Assiette de Pays

Danielle JUSTES
40250 - SAINT-AUBIN
05 58 97 72 35 - www.ferme-du-haza.fr
Ouvert 7 jours / 7 du 15/07 au 15/09 et sur réservation toute l'année.

PRODUCTEURS

Rillettes et foie gras de canard, chorizo et jambon de canard, rôti de canard confit, salade, tomate, pommes de terre, pastis, crème anglaise
Ferme du Haza à ST-AUBIN
05 58 97 72 35

Vin de Pays des Coteaux de Chalosse (rouge)
Domaine du Lisé à HABAS
05 58 98 03 30

Composition de l'Assiette

- *Rillettes et foie gras de canard*
- *Chorizo et jambon de canard fourré au foie gras frais cuit au sel*
- *Roti de canard confit*
- *Pommes de terre, salade tomates*
- *Pastis et crème anglaise maison*
- *Un verre de vin rouge Coteaux de Chalosse*

Bonne dégustation !

RESTAURANT LE TOURON

"L'assiette Mont'Adour" 23€

Céline DUVIGNAU
17 rue du Touron - 40500 - SAINT-SEVER
05 58 76 03 04 - www.letouron.fr - Fermé les dimanche, lundi et mardi soir et le mercredi. Ouvert tous les jours au mois d'août sauf le mercredi

Composition de l'Assiette

- *Toast foie gras de canard maison*
- *Tournedos de magret et manchon de canard grillé*
- *Mini poêlon de ris de veau sauce madère*
- *Rosace de pommes de terre, légumes, salade*
- *Crème brûlée à l'Armagnac*
- *Un verre de Tursan rouge "L'Impératrice"*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie gras, magret et manchon de canard
Ets Castaing à ST-SEVER
05 58 76 02 10

Ris de veau
SVA Jean Rozé à VITRE (35)
02 99 74 65 94

Salade, légumes
Thierry Castets à CAUNA
05 58 76 13 45

Armagnac landais
Ferme de Labouc
à LABASTIDE D'ARMAGNAC
05 58 44 82 32

Tursan Rouge L'Impératrice
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25 / www.vigneronslandais.com

RESTAURANT LE TOURON

"L'assiette du Cap de Gascogne"

17€

l'Assiette de Pays

DUVIGNAU Céline
17 rue du Touron - 40500 - SAINT-SEVER
05 58 76 03 04 - www.letouron.fr - Fermé le dimanche, lundi et mardi soir et le mercredi. Ouvert TLJ au mois d'août sauf le mercredi

PRODUCTEURS

Foie gras, gésiers, lardons, magret séché
Ets Castaing Foie gras à ST-SEVER
05 58 76 02 10

Salade, tomate
Castets Thierry à CAUNA
05 58 76 13 45

Fromage de brebis
Gaec Xistu Ferme Irungaria
à ST-MARTIN-D'ARROSSA(64)
05 59 37 73 24

Tourtière aux pommes
Boulangerie Larrat à AURICE
05 58 76 06 49

Tursan rouge "L'Impératrice"
Cave des Vignerons Landais à GEAUNE
05 58 44 51 25 / www.vigneronslandais.com

Composition de l'Assiette

- *Foie gras*
- *Gésiers et lardons chauds*
- *Magret séché*
- *Salade, tomate*
- *Pignons*
- *Fromage de brebis et sa confiture de cerises noires*
- *Tourtière aux pommes*
- *Un verre de Tursan rouge, rosé ou blanc*

Bonne dégustation !

PARC NATUREL REGIONAL &

Ecomusée de Marquèze

La confluence des deux Leyre

Labastide-d'Armagnac

LES OFFICES DE TOURISME

GABARRET
05 58 44 34 95
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

LABASTIDE-D'ARMAGNAC
05 58 44 67 56
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

MONT-DE-MARSAN
05 58 05 87 37
www.lemarsantourisme.fr

MORCENX
05 58 04 79 50
www.paysmorcenais.fr

ST-JUSTIN
05 58 44 86 08
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

VILLENEUVE-DE-MARSAN
05 58 45 80 90
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

PARC NATUREL RÉGIONAL DES LANDES DE GASCOGNE
05 58 08 31 37
www.parc-landes-de-gascogne.fr

PAYS DES LANDES DE GASCOGNE

RESTAURANT DE LA GARE

"Assiette Haute Lande" 20€

Nicolas Taris
Route de Bélis - 40420 - BROCAS
05 58 51 40 67 - www.hotelgare-brocas.com

Composition de l'Assiette

- *Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit maison et ses croûtons cuits aux aiguilles de pin*
- *Escalope de foie frais poêlée*
- *Gésiers tièdes sur lit de salade et asperges blanches des Landes*
- *Servie avec un verre de Vin de Pays des Côtes de Gascogne*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Foie et gésiers (cuisinés maison)
Maison Lafitte
à MONTAUT
05 58 76 40 48 / www.lafitte.fr

Asperges
EARL du Bernin
à VERT

Salade du marché

Vin de pays des Côtes de Gascogne
Domaine Laplace « Aramis »
Château d'Aydie à AYDIE (64)
05 59 04 08 00

Zoom... *Idée recette d'asperges blanches, enveloppées de jambon de pays et accompagnées d'un hachis frais d'olives, gingembre, citron, tomates et ciboulette...*

RESTAURANT CHÂTEAU DE BUROS

"Assiette Gasconne" 17,50€

l'Assiette de Pays

Angélique DE WIT
Château de Buros - 40310 - ESCALANS
05 58 44 34 30 - www.chateaudeburos.com

PRODUCTEURS

Manchons et cuisses confits, magret séché, fumé, foie gras
"Plaisance" à ESCALANS
05 58 44 32 43 / www.nadeau-producteur.com
Ferme de l'Argenté à ALLONS (47)
05 53 89 15 64 / www.foie-gras-fermier.com

Yaourt, fromage blanc
Ferme Bernadotte "Mura"
à PARLEBOSCQ - **05 58 44 33 32**

Fromage de chèvre
Ferme de l'Hecso
à BETBEZER D'ARMAGNAC
05 58 44 66 42
ou Ferme de la Grave
à BOURRIOT-BERGONCE
05 58 93 39 12 / www.ferme-dela-grave.com

Vin rouge / rosé ou blanc
Claire de Montesquiou
Domaine Espérance
à MAUVEZIN D'ARMAGNAC
05 58 44 85 93 16 / www.esperance.fr

Composition de l'Assiette

- *Magret séché ou fumé sur un lit de salade agrémenté d'un filet de sirop de floc*
- *Terrine de foie gras ou sa tranche de foie gras poêlée parfumée aux épices*
- *Manchons de canard confits ou cuisse de canard confite accompagnés d'une suggestion du jour et d'une sauce gribiche*
- *Duo de fromage de chèvre*
- *Dessert à l'Armagnac et au pruneau*
- *Servie avec un 1/4 de vin de Pays Côtes de Gascogne*

Bonne dégustation !

Zoom... *Le foie gras des Landes amplement revisité par des accents d'ailleurs. Une belle inspiration !*

CHEZ BLANDINE

"L'Assiette Hontanoise"

17€

l'Assiette de Pays

Blandine BOURDIN
117 route des Châteaux - 40190 - HONTANX
05 58 03 89 89

Composition de l'Assiette

- *Aumônière de rillettes de canard*
- *Magret séché sur salade de saison*
- *Parmentier de cuisses de canard confites*
- *Fromage de brebis*
- *Gâteau basque*
- *Servi avec un verre de vin des Sables*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Magret séché, Rillettes de canard, cuisses de canard
SARL Marquestau à HONTANX

Fromage de brebis
Loustalot à HONTANX

Pain et gâteau basque
SARL Berges à HONTANX

Floc de Gascogne
Domaine de Laubesse à HONTANX

Vin des Sables
Domaine d'Augeron Bubola
à LE FRÊCHE

Zoom... *Les producteurs de l'assiette hontanoise sont à deux pas ; une balade à la ferme avant de rentrer ?*

LE RÉSINIER

"L'Assiette de Pays" 26€

Christophe BOURRISSOUX
68 avenue des Pyrénées - 33114 - LE BARP
05 56 88 60 07 - www.leresinier.com

PRODUCTEURS

Canards
EARL St Jouan à LAHOSSE ou
Maison Lafitte à MONTAUT
05 58 76 40 48 / www.lafitte.fr

Porc
Ferme des Vallons à VIELLE TURSAN
05 58 79 17 22

Chèvre
EARL des Hirondelles à LE PIZOU (24)

Pain
Moulin de Dubern à SALLES (33)
05 56 88 40 23

Loupiac AOC
Château Tertre de Pézelin
à MONPRIMBLANC (33)
05 56 62 98 15

Composition de l'Assiette

- *Toast de terrine de foie gras de canard mi-cuit avec sa confiture d'oignons confits*
- *Tranche de foie gras poêlé aux pommes sauce Loupiac*
- *Charcuterie gasconnes et pommes de terre sautées*
- *Légumes*
- *Salade*
- *Croustillant de chèvre chaud au miel*

Bonne dégustation !

Zoom... *Une assiette qui propose un voyage aquitain, des Landes au Bassin d'Arcachon.*

RESTAURANT LE CAFÉ DE PISSOS

"L'Assiette chalossaise" 18€

l'Assiette de Pays

Jean-Paul CLAVÉ
42 rue du Pont Battant - 40410 - PISSOS
05 58 08 90 16

Composition de l'Assiette

- *Terrine de foie gras de canard maison*
- *Magret confit et magret fumé*
- *Gésiers poêlés*
- *Cassolette de chichons de canards maison avec croûtons*
- *Jambon de Bayonne*
- *Salade verte*
- *Servie avec un verre de vin de Tursan rouge*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Canard
Maison Lafitte
à MONTAUT
05 58 76 40 48 / www.lafitte.fr

Asperges blanches
Sica Cassiot
à LIPOSTEY

Vin Tursan rouge Cuvée de l'Impératrice
à GEAUNE
05 58 44 51 25
www.vigneronslandais.com

Zoom... *Un hommage au canard des Landes signé Jean-Paul Clavé !*

LA TABLE DE MARQUÈZE

"La Marquèze" 19,50€

l'Assiette de Pays

Marianne LANUSSE
Ecomusée de Marquèze - 40630 - SABRES
05 58 07 59 44 / 05 58 08 31 35

PRODUCTEURS

Poulet des Landes
Ferme de Gruey à PISSOS
05 58 08 91 19

Miel
Mr Irazoqui à LUE
06 89 29 79 70

Grillons de canard
Conserverie du Val de Leyre
à SAUGNAC-ET-MURET
05 58 09 62 92

Pain
Four à pain Ecomusée à SABRES

Tursan
M. Danthez à ARENGOSSE
05 58 51 75 47

Composition de l'Assiette

- *Salade de saison*
- *Grillons de canard*
- *Cocotte de poulet fermier à l'oignon*
- *Pommes de terre*
- *Fromage de chèvre frais*
- *Miel sur pain de seigle*
- *Verre de Tursan*

Bonne dégustation !

Zoom... *Choisir la terrasse face à la pinède, le son des cigales en stéréo, et retourner flâner sur Marquèze en balade digestive !*

LE CAFÉ DES SPORTS

"L'Assiette de Marie-Jo" 20€

l'Assiette de Pays

Marie-José RIGHETTI
6 route de Préchac - 33730 - UZESTE
05 56 25 33 13 - www.souslatonnelle.fr

Composition de l'Assiette

- *Grattons de porc*
- *Pomme de terre à la crème en robe de jambon de pays et fromage de brebis*
- *Gésiers et cœurs de canards confits poêlés*
- *Salade de mâche*
- *Brochette d'aiguillettes de canards aux pruneaux d'Agen*
- *Tarte aux fruits de saison au miel et aux noix*
- *Servie avec un verre de vin de Côtes de Bordeaux rouge*

Bonne dégustation !

PRODUCTEURS

Grattons de porc, Jambon, Aiguillettes
Elevage Lanusse à TONNEINS (47)
Boucherie Nebout à UZESTE (33)
05 56 25 34 18

Fromage
Bergerie de la Molle à NOAILLANT (33)
05 56 25 84 20

Pomme de terre, salade de mâche, fruits
Marché de Bazas Frédéric de Pizzol
à MEILHAN-SUR-GARONNE (47)

Gésiers et cœurs de canards
Esat de la Ferme du Grand Lartigue
à Captieux (33) - **05 56 65 62 29**
Palmagri à AUROS (33) ou Boucherie
Nebout à UZESTE (33) - **05 56 65 40 81**

Miel
Anne Dittlo, apicultrice à LE NIZAN (33)
05 56 25 87 72

Vin Côtes de Bordeaux rouge
Château des 13 vents à MOURENS (33)
05 56 61 90 60

Zoom... *Demandez à Marie-Jo de vous montrer sa tonnelle et portez vos pas jusqu'à la source, au fond du jardin, fraîcheur et poésie garanties.*

LES CAFÉS DE PAYS

Le Cercle de l'Union
105 route de Daugnague à PISSOS
05 58 08 90 85

Le Cercle de la Concorde
Le Bourg à LUCMAU (33)
05 56 65 22 52

Le Cercle de l'Union
2 Faly à GAJAC (33)
05 56 25 17 90

Café des Sports
6 route de Préchac à UZESTE (33)
05 56 25 33 13
www.souslatonnelle.fr

Café d'Oc
13 rue Bragons à BAZAS (33)
05 56 25 96 08
www.cafedoc.com/accueil.html

LES LANDES

Votre guide touristique mobile

LA SALADE LANDAISE

Ingrédients

- 10 feuilles de salade frisée
- 2 tranches de foie gras de canard
- 1 tranche de jambon de Pays
- 5 asperges blanches
- 5 tranches de magret de canard fumé
- 2 cuillères à soupe de maïs
- 1 tomate
- 2 gésiers de canard
- 1 cuillère à soupe de pignons

Préparation pour 1 assiette

- Mettez dans une grande assiette quelques feuilles de frisée.
- Placez au centre 1 ou 2 tranches de foie gras de canard.
- Autour, disposez 1 jolie tranche de jambon de Bayonne roulée, 5 ou 6 belles asperges blanches, 5 tranches de magret de canard fumé, une poignée de maïs, et une belle tomate coupée en fines tranches.
- Dans une poêle, jetez 2 gésiers coupés en morceaux. 2 minutes après, rajoutez dans la poêle une demi-poignée de pignons.
- Versez le tout dans l'assiette.
- Assaisonnez.
- Servez aussitôt.

MAGRET DE CANARD AUX KIWIS

Ingrédients

- 3 magrets de canard
- 6 kiwis
- 6 c. à soupe de miel liquide
- 6 c. à soupe de sauce de soja
- 6 c. à soupe de sauce worcestershire
- Sel et poivre

Préparation pour 6 personnes

- Dans un bol, mélanger la sauce de soja, la sauce worcestershire, le miel, saler et poivrer.
- Faire mariner les magrets de canard dans un grand plat allant au four avec ce mélange.
- Réserver au frigo. Préparer pendant ce temps là, votre accompa gnement.
- Eplucher et couper en rondelles les kiwis.
- Préchauffer le grill du four, enfourner le plat pendant 7 minutes.
- Ajouter 1 verre d'eau au plat. Mettre le rondelles de kiwis dans le plat des magrets.
- Tourner les magrets et laisser cuire à nouveau entre 7 et 10 minutes.
- On peut aussi y rajouter des pommes cuites !

PASTIS LANDAIS

Ingrédients

- 250 g de farine
- 15 g de levure de boulanger
- 2 oeufs entiers
- 1 jaune d'oeuf
- 60 g de beurre mou
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 75 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1/2 citron
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de pastis
- Sucre glace

Préparation

- La veille, préparez le levain : dans un bol, délayez la levure de boulanger avec un peu d'eau tiède. Incorporez-y 50 g de farine afin d'obtenir une pâte très molle. Déposez-la dans un saladier et laissez-la gonfler toute une nuit, dans un endroit tiède.
- Prélevez le zeste du 1/2 citron, puis exprimez-en le jus. Déposez-le dans une casserole avec le zeste, 1 verre d'eau et la vanille. Portez à ébullition, puis laissez tiédir.
- Déposez la farine dans une terrine et creusez-y un puits.
- Battez légèrement les oeufs et versez-les au centre. Ajoutez le sucre en poudre, le sel, le beurre ramolli, le rhum, la fleur d'oranger et le pastis. Travaillez la pâte en incorporant la farine et l'eau citronnée tamisée.
- Rompez le levain en le posant sur la table et en le tapotant. Déposez-le dans la terrine et incorporez-y la pâte. Terminez enpétrissant la pâte obtenue.
- Déposez-la dans la terrine. Couvrez-la d'un torchon et laissez-la lever dans un endroit tiède pendant 1 h.

- Préchauffez le four à 150°C.
- Beurrez un moule à pastis et versez-y la pâte qui ne doit le remplir qu'aux 2/3. Laissez la pâte lever dans un endroit chaud jusuq'à ce qu'elle atteigne le haut du moule (de 30 min à 1 h).
- Délayez le jaune d'oeuf et laissez cuir 30 mn.
- Environ 10 mn. avant la fin, saupoudrez d'un peu de sucre glace et couvrez d'une feuille d'aluminium ménager.
- Laissez refroidir avant de démouler sur une grille.
- Le pastis landais se sert souvent accompagné de crème anglaise ou d'oeufs à la neige.

COCKTAIL AU FLOC DE GASCOGNE

Ingrédients

- 5 g de jus de citron
- 14 g de floc de Gascogne (décoration)
- 40 g de sucre (décoration)
- 8 g de jus de pomme
- 10 g de sirop de Cranberry
- 110 g de floc de Gascogne

Préparation pour 1 coupe

- Éplucher la pomme, couper en morceaux. Presser une partie du jus de citron et peser. Verser le jus de citron dans le récipient recevant le jus de pomme.
- Placer les morceaux de pomme dans le robot pour extraire le jus.
- Extraire le jus de pomme. Réserver. Préparer dans 2 assiettes, le sucre et le floc de Gascogne.
- Prendre les verres à cocktail, tremper dans le floc puis dans le sucre, laisser sécher.
- Pour le cocktail au floc de Gascogne, dans les verres à cocktail, ajouter le jus de pomme, le sirop de cranberry et compléter par le floc de Gascogne.

A consommer avec modération.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

OCÉAN ATLANTIQUE
LANDES NATURE CÔTE D'ARGENT
LANDES CHALOS
ADOUR LANDES OCÉANES
Biscarrosse-Plage
Sanguinet
Biscarrosse
Parentis-en-Born
Pissos
Mimizan-Plage
Lespecier
Mimizan
Ste-Eulalie-en-Born
Pontenx-les-Forges
St-Paul-en-Born
Aureilhan
Labouheyre
Escource
Morquère
Contis-Plage
St-Julien-en-Born
Mécos
Onesse-et-Laharie
Cap de l'Homy
Lit-et-Mixe
Lévignacq
Morcenx
Arjuzans
Arengosse
St-Girons-Plage
Lesperon
Bion-des-Landes
Vielle St-Girons
La Lette Blanche
Linxe
Castets
Léon
Mollets-Plage
Mobiers-et-Mas
Messanges-Plage
Messanges
Azur
Laluque
Parsas
Vieux-Boucau-Port-d'Albret
Vieux-Boucau-les-Bains
Magescq
Herm
Portons-sur-l'Adour
Soustons-Plage
Soustons
Préchacq-les-Bains
Magron
Seignosse-Le Penon
Seignosse
St-Paul-les-Dax
DAX
Montfort-en-Chalosse
Hossegor
Soorts-Hossegor
St-Vincent-de-Tyrosse
Tercis-les-Bains
Capbreton
Angresse
Soubusse
Castelnau-Chalosse
Labenne-Océan
Labenne
Ondres-Plage
Ondres
Tarnos-Plage
Tarnos
St-Martin-de-Seignanx
Orthevielle
Lahatut
Kabar
Amou
Hastingues
Sorde-l'Abbaye
BAYONNE
LA PYRÉNÉENNE
Espagne - Irun
PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Ces informations sont non-contractuelles et vous sont données à titre indicatif.

Impression : Imprim 33 à Gradignan

Crédits photographiques : CDT Landes, CDT Landes/Lou du Lac, CDT Landes/DN, Pays Landes Nature Côte d'Argent, Pays Adour Chalosse Tursan, PACT/Agence Toutatis, © PACT/Anne Lanta, Pays Adour Landes Océanes, Pays des Landes de Gascogne, Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne, iStock.

Toute reproduction partielle ou totale des textes et illustrations est interdite.

Date de réalisation : mars 2013
30 000 exemplaires - © CDT Landes

CE GUIDE VOUS EST PROPOSÉ PAR...

ADOUR
LANDES OCEANES

LANDES
CHALOSSE

LANDES NATURE
CÔTE D'ARGENT

PAYS DES LANDES
DE GASCOGNE

PARC NATUREL REGIONAL
DES LANDES DE GASCOGNE

ET...

COMITÉ DÉPARTEMENTAL
DU TOURISME DES LANDES

MISSION DES
OFFICES DETOURISME ET
PAYS TOURISTIQUES D'AQUITAINE