

# LES LANDES

## *Assiettes de Pays*



*Goûtez les toutes !*



Océan Atlantique

ARCACHON BORDEAUX

**LANDES NATURE  
CÔTE D'ARGENT**

**LANDES Océanes**

**LANDES CHALOSSE**

Bayonne

LA PYRÉNÉENNE

PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Espagne, Irun

Pau, T... (partially visible)

ONDE

# LANDES DE GASCOGNE

PARC NATUREL  
RÉGIONAL  
DES LANDES DE GASCOGNE

# LANDES DE GASCOGNE

Toulouse

Pau, Toulouse

HAUTES-  
PYRÉNÉES

Tarbes

Bordeaux

Origne

Uzeste

Bazas

Gajac

Sore

Lucmau

Captieux

Luxey

LOT-ET-GARONNE

Labrit

Lencouacq

Retjons

Garein

Brocas

Roquefort

D933

Poydesseaux

St-Justin

Gabarret

Escalans

MONT-DE-  
MARSAN

Villeneuve-  
de-Marsan

Arthez-  
d'Armagnac

St-Pierre-  
du-Mont

Bascons

Perquie

Hontanx

GERS

# LANDES DE GASCOGNE

St-Aubin

St-Sever

Grenade-  
sur-Adour

Lamvière

Cazères-  
sur-Adour

Duhort-  
Bachet

Maylis

St-Cricq-  
Chalosse

Eugénie-les-Bains

Aire-sur-  
l'Adour

Hagetmau

Samadet

Geaune

Impoy

Pimbo

HAUTES-  
PYRÉNÉES

Tarbes

Bordeaux

Origne

Uzeste

Bazas

Gajac

Sore

Lucmau

Captieux

Luxey

LOT-ET-GARONNE

Labrit

Lencouacq

Retjons

Garein

Brocas

Roquefort

D933

Poydesseaux

St-Justin

Gabarret

Escalans

MONT-DE-  
MARSAN

Villeneuve-  
de-Marsan

Arthez-  
d'Armagnac

St-Pierre-  
du-Mont

Bascons

Perquie

Hontanx

GERS

# LANDES DE GASCOGNE

St-Aubin

St-Sever

Grenade-  
sur-Adour

Lamvière

Cazères-  
sur-Adour

Duhort-  
Bachet

Maylis

St-Cricq-  
Chalosse

Eugénie-les-Bains

Aire-sur-  
l'Adour

Hagetmau

Samadet

Geaune

Impoy

Pimbo

# Assiettes de Pays®

*Venez découvrir les saveurs de la gastronomie landaise*

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 apprécié les saveurs.

Retrouvez dans ce document le détail de chaque assiette, les adresses des établissements participants ainsi que celles de leurs producteurs.

*Bienvenue dans les Landes !*

Retrouvez les 33 Assiettes de Pays® des Landes sur :  
[www.tourismelandes.com/assiettes-de-pays-landes](http://www.tourismelandes.com/assiettes-de-pays-landes)



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

Impression : Rotative Service Impressions 

Conception : Pardi création ! et CDT 40

Crédits photographiques :

CDT Landes, CDT Landes/Bernard Dugros, Yannick Grillon, © Floc de Gascogne, ©MONA, © Clin d'oeil pour Qualité landes, © Qualité landes.

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

Date de réalisation : mars 2018

25 000 exemplaires - © CDT Landes

# Où déguster une Assiette de Pays® ?

## LANDES NATURE CÔTE D'ARGENT ...4 > 14

Biscarrosse .....P 6	Mimizan .....P 12
Castets ..... P 7 & 8	Parentis-en-Born .....P 13
Léon .....P 9	St-Julien-en-Born .....P 14
Lit-et-Mixe .....P 10 & 11	



## ADOUR LANDES OCÉANES ..... 16 > 24

Angresse .....P 18	Ondres .....P 21
Capbreton .....P 19	Peyrehorade .....P 22
Hossegor.....P 20	Seignosse ..... P 23 & 24



## LANDES CHALOSSE - TURSAN ..... 26 > 42

Aire-sur-l'Adour .....P 28	Hagetmau .....P 35
Amou ..... P 29 & 30	Montfort-en-Chalosse .....P 36
Cassen .....P 31	Mugron .....P 37
Castelnau-Chalosse .....P 32	Pontonx-sur-l'Adour .....P 38
Eugénie-Les-Bains .....P 33	St-Sever .....P 39, 40 & 42



## LANDES DE GASCOGNE .....44 > 49

Escalans .....P 46	Sabres .....P 48
Origne .....P 47	Uzeste .....P 49



La composition des assiettes peut varier tout en respectant la charte des Assiettes de Pays®.

# LANDES NATURE CÔTE D'ARGENT

Lac de Biscarrosse



Aire de gemmage de Mimizan



Vin de sables à Vielle Saint Girons



Phare de Contis



## OFFICE DE TOURISME DES GRANDS LACS

[www.biscagrandslacs.com](http://www.biscagrandslacs.com)

### BISCARROSSE

05 58 78 20 96

### PARENTIS-EN-BORN

05 58 78 43 60

### SANGUINET

05 58 78 67 72

## OFFICE DE TOURISME DE MIMIZAN

05 58 09 11 20

[www.mimizan-tourisme.com](http://www.mimizan-tourisme.com)

## CÔTE LANDES NATURE TOURISME

[www.cotelandesnaturetourisme.com](http://www.cotelandesnaturetourisme.com)

### CASTETS

05 58 89 44 79

### LEON

05 58 48 63 36

### LIT-ET-MIXE

05 58 42 72 47

### ST-JULIEN-EN-BORN/CONTIS/UZA

05 58 42 89 80





# LE BISTROT DE L'AÉRODROME



Nelly DUCOM

2100 route de Parentis 40600 **BISCARROSSE**  
05 58 04 87 37

## PRODUCTEURS

### Terrine de foie gras

Grand Gourgues (GAEC)  
CAUPENNE 05 58 98 55 99

### Jambon de Bayonne

Établissements Baillet  
HAGETMAU 05 58 79 84 84  
[www.jambon-baillet.fr](http://www.jambon-baillet.fr)

### Asperges

Ferme Saint Henri  
GUJAN-MESTRAS (33)  
05 56 66 94 01

### Vin Madiran et Aramis

Jeu de Quilles à Diusse (64)

## LE PLANCHOT

*Terrine de foie gras de canard  
Cocotte de parmentier de canard  
Salade au jambon de Bayonne  
et pignons  
Soupe de fruits frais au vin rouge  
Pastis landais fait maison et son  
sorbet de pêche de vigne  
Verre de Madiran*

22€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LES FORGES



**M. JABA**

128 rue Sainte Hélène 40260 **CASTETS**

05 58 43 48 16 - [www.les-forges-restaurant-castets.fr](http://www.les-forges-restaurant-castets.fr)



## PRODUCTEURS

**Confit, foie gras, porc noir**

Ferme Beleslou

CAGNOTTE 05 58 73 18 92

[www.ferme-beleslou.com](http://www.ferme-beleslou.com)

**Vin**

Domaine de Laxé

FOURCES (32)

05 62 29 42 49

## ASSIETTE DE PAYS

*Magret de canard sauce au miel*

*Poêlée paysanne  
(légumes de saison)*

*Terrine de foie gras et croustillant  
de porc noir gascon*

*Verre de vin*

24€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# FERME AUBERGE LESCA



M. et Mme LESCA

428 chemin des Tucs 40260 **CASTETS**  
05 58 89 41 45 - [www.ferme-lesca.fr](http://www.ferme-lesca.fr)

## PRODUCTEURS

### Canard

Ferme Lesca   
CASTETS 05 58 89 41 45

### Vin

Domaine du Tastet   
POUILLON 05 58 98 28 27



# BERGE TENOY



Thierry ZARZUELLO  
1736 route de Betoys 40550 LÉON  
06 15 67 12 99 - [www.maison-tenoy.com](http://www.maison-tenoy.com)



## PRODUCTEURS

### Gésiers, magret, foie gras

Ferme Tenoy  
LÉON 05 58 48 74 66

### Asperges

Pascal Lafitte  
MAGESCQ 05 58 47 70 60

### Vin

Cave de la Nasse  
LÉON 06 50 23 04 03

## L'ASSIETTE TENOY

*Salade de gésiers  
Tournedos de canard  
Foie gras mi-cuit  
Légumes de saison  
Tourtière Maison  
Verre de Jurançon*

24,50 €

**BONNE DÉGUSTATION !**

# L'ESTANQUET



M. et Mme MESA

37 route du gémie 40170 LIT-ET-MIXE  
05 58 42 83 97

## PRODUCTEURS

### Foie gras, grattons, cuisses de canard

Foie gras de Chalosse (SCA)  
MONTFORT-EN-CHALOSSE  
05 58 55 39 39

### Fromage de brebis

GAEC Elichabia  
LICQ-ATHEREY (64)  
06 16 24 79 94

### Vin Tursan (AOC Tursan)

Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## L'ASSIETTE DE L'ESTANQUET

*Foie gras de canard maison  
sur pain de seigle*

*Asperges*

*Grattons*

*Cuisse de canard confite maison*

*Piperade*

*Pommes sautées à la graisse  
de canard*

*Fromage de brebis fermier*

*Verre de Tursan*

**18,50€**

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LE FIN BISTROT



Eve NAPIAS

105 rue de l'église 40170 LIT-ET-MIXE

05 58 70 00 70 - [www.lefinbistrot.com](http://www.lefinbistrot.com)



## PRODUCTEURS

### Canard

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

### Pastis

Jean Artisan  
LIT-ET-MIXE 05 58 07 30 21

### Fromage

Fromagerie du pays d'Aramits  
ARAMITS (64) 05 59 34 63 03

### Vin Tursan (AOC Tursan)

Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## LA TERROIR

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  
Verre de Tursan

**HOTEL-RESTAURANT** 20€  
**BONNE DÉGUSTATION !**

# RANT DU CENTRE



**Christine BLAZQUEZ**

2 rue de l'Abbaye 40200 **MIMIZAN**

05 58 09 37 70 - [www.hotelducentremimizan.com](http://www.hotelducentremimizan.com)

## PRODUCTEURS

### **Magret, aiguillettes, confit**

Ferme Tautzia (EARL)  
MONTAUT 05 58 76 14 24  
[www.fermedetauzia.com](http://www.fermedetauzia.com)

### **Vin Tursan Impératrice**

Vins et Délices  
MIMIZAN 05 58 09 29 09  
Vin de Bordeaux  
SCEA Château Ste Catherine  
PAILLET (33) 05 56 72 11 64  
[www.chateau-sainte-catherine.fr](http://www.chateau-sainte-catherine.fr)

### **Pâtisserie**

Farine et Chocolat  
MIMIZAN 05 47 81 02 63

## L'ASSIETTE DE PAYS

*Rillettes de canard*

*Boudin*

*Manchons confits*

*Aiguillettes de canard sur son  
lit de salade accompagnées d'une  
basquaise et frites maison*

*Tourtière et sa boule de glace  
ou Gâteau Basque et  
sa crème anglaise*

*Verre de vin*

**19,90 €**

**BONNE DÉGUSTATION !**

# RESTAURANT DE LA POSTE



Nelly DUCOM

86 av. du 8 Mai 1945 40160 PARENTIS-EN-BORN  
05 58 78 40 23



## PRODUCTEURS

### Terrine de foie gras

SCEA du Grand Gourgues  
CAUPENNE 05 58 98 55 99

### Jambon de Bayonne

Etablissements Baillet  
HAGETMAU 05 58 79 84 84  
[www.jambon-baillet.fr](http://www.jambon-baillet.fr)

### Asperges

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

### Vin Madiran et Aramis

Jeu de Quilles à Diusse (64)

## LE PLANCHOT

*Terrine de foie gras de canard  
Cocotte de Parmentier de canard  
Salade au jambon de Bayonne et  
pignons  
Soupe de fruits frais au vin rouge  
Pastis landais et son sorbet pêche  
de vigne  
Verre de Madiran*

22€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# AUBERGE DU BORN



**Daniel DESTAILLOU**

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

## PRODUCTEURS

### **Confit, magret, foie gras, graisserons**

Foie gras de Chalosse (SCA)  
MONTFORT-EN-CHALOSSE  
05 58 55 39 39  
[www.foie-gras-sud-ouest.fr](http://www.foie-gras-sud-ouest.fr)

### **Fromage de brebis**

SAS Fromagerie des Aldudes  
SAINT JEAN PIED DE PORT (64)  
05 59 49 10 31

### **Asperges**

GAEC de Sable Blanc  
SAINT-JULIEN-EN-BORN  
05 58 42 75 54

### **Vin**

Vignobles Fontan  
NOULENS (32) 05 62 08 55 28

## NOTRE ASSIETTE DE PAYS

*Confit de canard des Landes  
Pommes frites à la graisse  
de canard  
Salade verte, mais, asperges,  
pignons de pin et magret de  
canard séché  
Toast de foie gras de canard  
Toast de graisserons de canard  
Fromage de brebis fermier des  
Pyrénées (AOC Ossau Iraty)  
Verre de Côtes de Gascogne*

18,50 €

**BONNE DÉGUSTATION !**

# JE FAIS MON MAGRET SÈCHÉ



## Ingrédients

*1 magret frais*

*1 kg de sel de Guérande*

*Poivre*

## Préparation

- Choisissez un beau magret de bonne qualité et enlevez l'excédent de gras.
- Remplissez un saladier avec la moitié du sel et disposez le magret dessus, la peau vers le haut.
- Recouvrez avec le reste du sel et tassez. Recouvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer 24 heures. Passé ce délai, rincez le magret à l'eau froide et épongez-le avec du papier absorbant.
- Enduisez-le généreusement de poivre sur toutes les faces.
- Emballez le magret dans un torchon propre, disposez-le sur une assiette creuse, en équilibre sur deux couteaux ou brochettes afin que l'air circule en dessous.
- Laissez-le sécher ainsi pendant trois semaines minimum dans le bas du réfrigérateur.



## OFFICE DE TOURISME ET DU THERMALISME DU GRAND DAX

[www.dax-tourisme.com](http://www.dax-tourisme.com)

### DAX

05 58 56 86 86

### ST-PAUL-LES-DAX

05 58 91 60 01

## OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL LANDES ATLANTIQUE SUD

[www.landesatlantiquesud.com](http://www.landesatlantiquesud.com)

### CAPBRETON

05 58 72 12 11

### LABENNE

05 59 45 40 99

### MESSANGES

05 58 48 93 10

### MOLIETS-ET-MAA

05 58 48 56 58

### SOUSTONS

05 58 41 52 62

## ST-VINCENT-DE-TYROSSE

05 58 77 12 00

## VIEUX-BOUCAU

05 58 48 13 47

## OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL ORTHE ET ARRIGANS

[www.tourisme-orthe-arrigans.fr](http://www.tourisme-orthe-arrigans.fr)

## POUILLON

05 24 62 59 23

## PEYREHORADE

05 58 73 00 52

## OFFICE DE TOURISME HOSSEGOR

05 58 41 79 00

[www.hossegor.fr](http://www.hossegor.fr)

## OFFICE DE TOURISME SEIGNOSSE

05 58 43 32 15

[www.seignosse-tourisme.com](http://www.seignosse-tourisme.com)

## OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL SEIGNANX ONDRES

05 59 45 19 19

[www.seignanx-tourisme.com](http://www.seignanx-tourisme.com)



# RESTAURANT LE TUQUET



Mme et M. DUMONT

262 Le Tuquet 40150 **ANGRESSE**

05 58 77 03 49 - [www.restaurant-le-tuquet.fr](http://www.restaurant-le-tuquet.fr)

## PRODUCTEURS

### Pâtes fraîches

Atelier fraîcheur

BENESSE-MAREMNE

05 58 42 59 10

### Foie, manchons, gésiers

Ferme de Jean Sarthe

CAUNA 05 58 71 12 21

### Jambon de Chalosse

Maison Bignalet

HABAS 05 58 98 00 05

### Tourtière

La Tourtière landaise

SAINT-SEVER 05 58 76 26 18

### Vin Tursan (AOC)

Cave des Vignerons Landais

GEAUNE 05 58 44 51 25

[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## PASTILLADA LANDAISE

*Foie frais*

*Manchons et gésiers de canard*

*Pâtes fraîches artisanales*

*Sauce Fellini*

*Jambon de Chalosse*

*Salade*

*Tourtière landaise*

*Verre de Tursan*

22€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LA TÉTRADE CÔTÉ PORT



Sandrine **CARLIER**

85 avenue Georges Pompidou 40130 **CAPBRETON**

05 58 72 64 45 - [www.latettrade-cote-port.fr](http://www.latettrade-cote-port.fr)



## PRODUCTEURS

### Huîtres

M. Ariscon

GUJAN-MESTRAS (33)

05 56 66 13 52

### Jambon de Bayonne

Frigeral

SAINT GEOURS DE MAREMNE

### Cuisse de canard, Foie

Ferme de Jean Sarthe

CAUNA 05 58 71 12 21

### Fromage de brebis

Onetik

MACAYE (64) 05 59 70 27 28

### Vin Tursan (AOC Tursan)

Cave des Vignerons Landais

GEAUNE 05 58 44 51 25

[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## ENTRE MER ET TERROIR

Trois huîtres du Cap Ferret  
gratinées au jambon de Bayonne

Cuisse de canard entière et confite

Foie

Pommes grenailles

Salade de Mesclun

Tuile de Brebis Ossau - Iraty

Verre de Tursan

26€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LA TÉTRADE - CÔTÉ LAC



Olivier **CARLIER**

1187 avenue du Touring Club 40150 **HOSSEGOR**  
05 58 43 51 48 - [www.latetrade-cote-lac.com](http://www.latetrade-cote-lac.com)

## PRODUCTEURS

### Huîtres

M. Labèguerie  
HOSSEGOR 06 73 34 21 62

### Magret de canard, Foie

Ferme de Jean Sarthe  
CAUNA 05 58 71 12 21

### Bar

Bateau Le Crésus  
Port de CAPBRETON  
ou Terre Azur SAINT JEAN DE LUZ  
05 59 08 00 88

### Kiwis

Fruitiers de Chalosse  
HABAS 05 58 98 01 60

### Vin blanc

Les Chais Dando  
HOSSEGOR 05 58 41 92 02  
Domaine Laballe  
PARLEBOSCC 05 58 44 33 39

## ASSIETTE TERRE ET MER

Trois huîtres d'Hossegor gratinées  
aux pignons de pin et cépes

Croustillant de bar

Gratin de pommes de terre au  
magret de canard

Tranche de foie poêlée

Mesclun de salade et Chutney  
de kiwi des Landes

Verre de vin blanc Chardonnay  
des Terroirs landais

30€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# AUBERGE LE CASSIET



Mme et M. CHABAUTY  
1170 av. du 11 Novembre 1918 (RD 810)  
40440 ONDRES - 05 59 45 38 22



## PRODUCTEURS

### Canard

JL Boisserie  
SIGOULES (24) 05 53 63 59 45

### Fromage de brebis

Onetik  
MACAYE (64) 05 59 70 27 28

### Jambon de Bayonne IGP

Frigeral  
ANGLLET (64)

### Confiture

Café Couette  
SAINT-MARTIN-DE-SEIGNANX  
06 19 02 39 46

### Vin

Puyobrau Frères  
SAINT-GEOURS-DE-MAREMNE  
05 58 57 30 07

## ASSIETTE DE PAYS

Foie gras mi-cuit  
Demi-magret de canard  
Jambon de Bayonne  
Gratin de pommes de terre maison  
Légumes de saison  
Fromage de brebis accompagné  
de confiture de cerises  
Verre de vin de Madiran

22€

BONNE DÉGUSTATION !

# AU BON COIN



Mme LALANNE et M. DO REGO  
223 rue du Château 40300 PEYREHORADE  
05 58 73 00 45 - [www.auboncoin40.fr](http://www.auboncoin40.fr)

## PRODUCTEURS

### Canard (côtelette et foie)

Ets Paris (SA)  
POMAREZ 05 58 89 31 20

### Kiwis

Ets André Condom  
ST-PIERRE-DU-MONT  
05 58 75 42 51  
Les Fruitiers de Chalosse  
HABAS 05 58 98 01 60

### Vin

Ets Lapique  
DAX 05 58 74 05 06



# LES ROSEAUX



Mme et M. LESBATS

4 route Louis de Bourmont 40510 SEIGNOSSE

05 58 72 80 30 - [www.restaurantlesroseaux.com](http://www.restaurantlesroseaux.com)



## PRODUCTEURS

### Caneton

Ferme du Petit Pey  
MAGESCQ 05 58 47 71 50

### Canard

SARL Mourach  
ST-JEAN-DE-MARSACQ  
05 58 77 32 50

### Foie Gras

M. Pussacq  
VICQ-D'AURIBAT 05 58 98 95 44

### Pommes de terre Bio

M. Perron  
SOUSTONS 05 58 41 12 03

### Vin

Domaine des Dunes de la Pointe  
CAPBRETON 06 07 47 41 26   
[www.vindesdunes.com](http://www.vindesdunes.com)

## ASSIETTE TERRE ET ÉTANG

*Médaille d'un demi caneton sauvage farci au foie gras des Landes*

*Gratin de Pommes de terre Bio*

*Assortiment de fromages*

*Verre de vin*

22€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LA CÔTE D'ARGENT



Mme et M. LESBATS

1 Avenue du Tuc Dous Brocs 40510 SEIGNOSSE  
05 58 72 80 01 - [www.hotelcoteargent.fr](http://www.hotelcoteargent.fr)

## PRODUCTEURS

### Bœuf

Boucherie Labarthe  
HAGETMAU 05 58 79 33 34

### Foie gras, magret séché poivré

Ets Lafitte  
MONTAUT 05 58 76 40 48  
[www.lafitte.fr](http://www.lafitte.fr)

### Pommes de terre, kiwis, salade

Barajas Primeur  
SOORTS-HOSSEGOR  
05 58 43 63 45

### Vin des Landes

Domaine de Labaigt  
MOUSCARDES 05 58 98 02 42

## ASSIETTE DE L'AUBERGISTE

*Pavé de bœuf "Blonde d'Aquitaine"  
façon Rossini préparé avec une  
sauce à l'Armagnac*

*Foie gras*

*Pommes de terre*

*Salade, magret séché poivré,  
pignons de pins et kiwis*

*Verre de vin des Landes*

24,50€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# BOUCHÉES DE KIWIS DE L'ADOUR AU SAUMON

## Ingrédients

4 Kiwis de l'Adour  
IGP/Label Rouge  
2 pavés de saumon  
4 pommes de terre  
Huile d'olive  
Sel  
Piment d'Espelette



## Ingrédients pour la vinaigrette au Kiwi de l'Adour

100 g de confiture de Kiwi de l'Adour  
10 cl de vinaigre de Xeres  
25 cl d'huile d'arachide

## Préparation

- Pelez les kiwis et découpez-les en rondelles de 5mm d'épaisseur.
- Confisez la moitié des rondelles en les plaçant sur une plaque et en les enfournant à 150°C pendant 30 à 40 minutes. Prenez soin de badigeonner les tranches de kiwi d'huile d'olive, de les saler et de mettre une pointe de piment d'Espelette.
- Faites bouillir de l'eau salée et plongez les pommes de terre pendant 20 minutes. Une fois cuites, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau et réservez au frais.
- Préparez le saumon. Découpez de fines escalopes (environ 1cm d'épaisseur). Réservez au frais.
- Mélangez la confiture avec le vinaigre. Montez au fouet avec l'huile d'arachide.
- À l'aide d'un emporte-pièce, taillez les tranches de Kiwi de l'Adour frais, les tranches de kiwi confit, les tranches de pommes de terre et les escalopes de saumon afin d'obtenir des ronds de tailles égales.
- Dans une assiette, déposez des ronds de vinaigrette de kiwi qui serviront de base. Déposez dans l'ordre : une rondelle de pomme de terre, une rondelle de kiwi confit, une rondelle de saumon et une rondelle de kiwi frais.

# LANDES CHALOSSE - TURSAN

Bastide de Grenade sur l'Adour



Musée de la Chalosse à Montfort



Abbatiale de Saint Sever



Faïence de Samadet

## OFFICE DE TOURISME TERRES DE CHALOSSE

[www.chalosse.fr](http://www.chalosse.fr)

### MONTFORT-EN-CHALOSSE

05 58 98 58 50

### MUGRON

07 68 06 47 87

## OFFICE DE TOURISME DES LUY AMOU

05 64 22 10 01

[www.landes-chalosse.com](http://www.landes-chalosse.com)

## OFFICE DE TOURISME CHALOSSE-TURSAN

[www.landes-chalosse.com](http://www.landes-chalosse.com)

### HAGETMAU

05 58 79 38 26

### ST-SEVER

05 58 76 34 64

## OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE D'AIRE SUR L'ADOUR

[www.tourisme-aire-eugenie.fr](http://www.tourisme-aire-eugenie.fr)

### AIRE-SUR-L'ADOUR

05 58 71 64 70

### EUGENIE-LES-BAINS

05 58 51 13 16

## OFFICE DE TOURISME DU PAYS GRENAOIS GRENADE-SUR-L'ADOUR

05 58 45 45 98

[www.cc-paysgrenadois.fr/tourisme](http://www.cc-paysgrenadois.fr/tourisme)

## OFFICE DE TOURISME DU PAYS TARUSATE TARTAS

05 58 73 39 98

[www.lecoeurdeslandes.com](http://www.lecoeurdeslandes.com)





# CHEZ L'AHUMAT



Philippe et Nathalie LABROUCHE

2 rue P. Mendès France 40800 AIRE-SUR-L'ADOUR  
05 58 71 82 61 - [www.chez-lahumat.com](http://www.chez-lahumat.com)

## PRODUCTEURS

### Foie gras, magret, gésiers

Sarrade à AIRE-SUR-L'ADOUR  
05 58 05 45 00

### Jambon de Pays

Etablissements Baillet  
HAGETMAU 05 58 79 84 84  
[www.jambon-baillet.fr](http://www.jambon-baillet.fr)

### Asperges

Mme Joie - AIRE-SUR-L'ADOUR  
05 58 71 91 11

### Melon tomates

Jardins et Vergers de l'Adour  
ARBLADE-LE-HAUT (32)  
05 62 09 05 04

### Vin Tursan (AOC Tursan)

Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## L'ASSIETTE DU PAYS

*Foie gras*

*Magret*

*Jambon de Pays*

*Asperges ou melon  
suivant la saison*

*Gésiers*

*Tomates*

*Verre de Tursan*

20€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# AU FEU DE BOIS



**Christine SETTBON**

20 avenue des Pyrénées 40330 **AMOU**  
05 58 89 06 76 - [www.hotel-aufeudebois.fr](http://www.hotel-aufeudebois.fr)



## **PRODUCTEURS**

### **Foie gras et magret**

Ferme Moulié   
BRASSEMPOUY 05 58 89 20 29  
<http://fermemoulie.site.voila.fr>

### **Pommes et kiwis**

Coopérative Kiwifruits  
AMOU 05 58 89 02 13

### **Fromage de brebis**

Feranyo-Garaya  
(AOC et AOP Ossau Iraty)  
LES ALDUDES 05 59 37 55 98

### **Pastis**

Boulangerie Larquié  
MAZEROLLES 05 59 77 12 52

### **Vin Tursan (AOC Tursan)**

Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## L'ÉVEIL DES PAPILLES

*Foie gras maison  
Magret grillé avec sa poêlée de  
kiwis et de pommes  
Fromage de brebis accompagné de  
sa confiture de cerises noires  
Pastis d'Amélie et crème anglaise  
Verre de Tursan*

26€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LE COMMERCE



**Sylvie et Jean-Jacques DARRACQ**

Place de la Poste 40330 **AMOU**

05 58 89 02 28 - [www.hotel-ducommerceamou.com](http://www.hotel-ducommerceamou.com)

## **PRODUCTEURS**

### **Foie gras, confit, magret**

M. Péhau

CASTEL-SARRAZIN

05 58 89 32 48

### **Aiguillettes, cœurs de canard**

Monblanc

SAULT-DE-NAVAILLES

05 59 67 20 33

### **Pommes**

Coopérative Kiwifruits

AMOU 05 58 89 02 13

### **Vin**

Domaine de Labaigt

MOUSCARDES 05 58 98 02 42

## **L'ASSIETTE MARLUS**

*Foie gras*

*Magret*

*Aiguillettes*

*Cœurs de canard*

*Confit de canard*

*Pommes Royal Gala*

*Touzière aux pommes*

*Verre de vin de Chassagne*

**26 €**

*31 € avec cèpes*

**BONNE DÉGUSTATION !**

# FERME AUBERGE LA DÉESE DES GOURMETS



**Didier & Sophie GAUGEACQ**

65 route de Bordes 40380 **CASSEN**

05 58 98 92 87 - [www.deessedesgourmets.com](http://www.deessedesgourmets.com)



## PRODUCTEURS

**Foie gras, magret, rillons,  
pâté et côtes**

Ferme La Déesse des Gourmets  
CASSEN 05 58 98 92 87  
[www.deessedesgourmets.com](http://www.deessedesgourmets.com)

**Asperges**

M. Villenave  
TOSSE 06 15 36 00 77

**Vin Tursan (AOC Tursan)**

Cave des Vignerons Landais  
MUGRON 05 58 97 70 75  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## ASSIETTE DES GOURMETS

*Foie gras entier  
Magret fourré au foie gras  
Pâté au foie gras, Rillons, Gésiers  
Asperges  
Côtes de canard  
Frites maison  
Ole flattante maison  
Verre de Tursan*

20€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# FERME AUBERGE LE VIEUX CHÊNE



Marielle & Franck SEQUE

Meyson 40360 **CASTELNAU-CHALOSSE**

05 58 89 34 57 - [www.ferme-auberge-levieux-chene.fr](http://www.ferme-auberge-levieux-chene.fr)

## PRODUCTEURS

**Produits canard, pastis landais et crème anglaise**

Ferme le Vieux Chêne  
CASTELNAU CHALOSSE  
05 58 89 34 57

**Asperges des Landes**

M. Graciette  
HINX 06 80 12 21 24

**Salade verte, tomates**

Ferme Danhil  
SORT-EN-CHALOSSE  
05 58 89 54 85

**Vin**

Domaine du Tastet  
POUILLON 05 58 98 28 27

## L'ASSIETTE DU VIEUX CHÊNE

*Foie gras  
Rillettes de canard et gésiers  
Cuisse de canard confite  
Asperges des Landes  
Salade verte, Tomates  
Pommes de terre  
Pastis landais et café  
Verre de vin de Chalosse*

19€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# RESTAURANT LE RELAIS DES CHAMPS



**Simon BOTWRIGHT**

339 route de Nicolas 40320 **EUGÉNIE-LES-BAINS**

05 58 51 18 00 - [www.hotel-relaisdeschamps.com](http://www.hotel-relaisdeschamps.com)



## PRODUCTEURS

**Foie Gras mi-cuit, magret séché, manchons de canard**

Ferme du Moulin de Labat

**EUGÉNIE-LES-BAINS**

05 58 51 10 17

[www.moulindelelabat.fr](http://www.moulindelelabat.fr)

**Jambon de Bayonne**

Ferme des Vallons

**VIELLE TURSAN**

05 58 79 17 22

[www.fermedesvallons.fr](http://www.fermedesvallons.fr)

**Framboises**

Ferme de Gnigue

**BAHUS-SOUBIRAN**

06 10 94 06 53

[www.framboises-landes.fr](http://www.framboises-landes.fr)

**Vin**

Cave Lou Barricot

**AIRE-SUR-L'ADOUR**

05 58 44 51 25



# FOIE GRAS MAISON



## Ingrédients

*1 foie gras cru d'excellente qualité*

*Notre conseil : un foie de canard fermier des Landes*

*Sel, poivre, épices*

*Armagnac*

## Préparation

- Séparez les deux lobes du foie et mettez-les à tremper dans l'eau pendant une heure
- Ôtez les nerfs délicatement (exercice minutieux pour ne pas gâcher le précieux foie gras).
- Laissez mariner vos lobes quelques heures dans un mélange de sel, poivre, épices et Armagnac.
- Déposez-les dans une terrine en tassant bien pour vider l'air.
- Faites cuire au four au bain-marie à 150°C pendant 40 mn en vous assurant que l'eau reste à une température constante de 70°.
- Lorsque la terrine est refroidie, placez-la au réfrigérateur, une nuit au moins, avant de la déguster.

# LES LACS D'HALCO



**Annie DEMEN**

Route de Cazalis 40700 **HAGETMAU**

05 58 79 30 79 - [www.hoteldeslacsdhalco.fr](http://www.hoteldeslacsdhalco.fr)



## **PRODUCTEURS**

### **Foie gras**

LB du Gourmet

SOUPROSSE 05 58 44 22 09

### **Poulet**

Les Geonpis

PONTONX 05 58 57 96 50

### **Pommes**

Scaap Kiwifruits de France

AMOU 05 58 89 29 63

### **Vin Tursan (AOC Tursan)**

La Cave des Vignerons Landais

GEAUNE 05 58 44 51 25

[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## **LA GOURMANDISE DE CORISANDE**

*Petite bricole gourmande et ses  
apprêts du moment accompagnée  
d'un verre d'Esprit maelleux*

*Tournedos de poulet farci jus aux  
fines herbes*

*Mille feuille tout pommes d'Amou  
crème glacée à l'Armagnac*

*Verre de Tursan*

**37 €**

**BONNE DÉGUSTATION !**

# AUX TAUZINS



**Sophie LOUPRET**

547 route Raphaël Lonné 40380

**MONTFORT-EN-CHALOSSE**

05 58 98 60 22 - [www.auxtauzins.com](http://www.auxtauzins.com)

## PRODUCTEURS

**Pâté de porc** - Maison Baillet

HAGETMAU 05 58 79 84 84

[www.jambon-baillet.fr](http://www.jambon-baillet.fr)

**Foie gras**

Ferme Alirot 05 58 98 63 61

GAMARDE-LES-BAINS

**Manchons et cœurs de canard**

SCA Foie gras de Chalosse

MONTFORT-EN-CHALOSSE

05 58 55 39 39

[www.foie-gras-sud-ouest.fr](http://www.foie-gras-sud-ouest.fr)

**Magret fourré au foie gras**

Raymond d'Artigues

POMAREZ 05 58 89 87 76

<http://raymonddartigues.com>

**Miel** - André Lataste 05 58 98 56 88

MONTFORT-EN-CHALOSSE

**Vin**

Cave des Vignerons Landais

MUGRON 05 58 97 70 75

[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## SAVEURS DE CHALOSSE

*Garbure landaise maison*

*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*

*Verre de vin de Chalosse*

25€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# FERME AUBERGE MARQUINE



**Jessica & Jean-Michel CABANNES**  
1109 route d'Hagetmau 40250 **MUGRON**  
05 58 97 74 23



## PRODUCTEURS

**Canard et légumes**   
Ferme Marquine  
MUGRON 05 58 97 74 23

**Tourtière à l'Armagnac**  
Tourtières Lafargue  
SAINT-LOUBOUER 05 58 51 17 69

**Vin**  
Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

## LA CHALOSSAISE

*Garbure landaise*  
*Foie gras sur canapé grillé*  
*Cuisse de canard confite*  
*Pommes chips chalossaises*  
*Tranches de magret de canard séché*  
*Tourtière landaise*  
*Verre de vin de Chalosse*

22€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LE VAL FLEURI



**David & Bruno POZUELO**

20 chemin Masson 40465 **PONTONX-SUR-L'ADOUR**

05 58 57 20 75 - [www.restaurant-le-val-fleuri.com](http://www.restaurant-le-val-fleuri.com)

## **PRODUCTEURS**

### **Foie gras, magret, gésiers**

Ferme Jean Sarthe

CAUNA 05 58 71 12 21

### **Jambon de Pays**

SO.DI.BEK

TARBES (65) 05 62 44 46 66

### **Tourtière pommes**

Tourtières Lafargue

SAINT-LOUBOUER 05 58 51 17 69

### **Vin (AOP Saint Mont)**

Domaine Les Bastions

SAINT-MONT (32) 05 62 69 62 87

## **L'ASSIETTE DE PAYS**

*Journedos de magret  
au foie gras mi-cuit*

*Tourte de légumes aux gésiers  
de canard*

*Aiguillettes panées aux cornflakes*

*Cuisses de pigeonneau confites*

*Jambon de pays*

*Toast de fromage de chèvre*

*Tourtière aux pommes*

*Verre des Côtes de Saint-Mont*

**24€**

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LE TOURON



**Céline DUVIGNAU**

12 rue du docteur Louis Fournier 40500 **SAINT-SEVER**  
05 58 76 03 04 - [www.letouron.fr](http://www.letouron.fr)



## PRODUCTEURS

**Foie gras, gésiers, magret séché**

Castaing Foie gras  
SAINT SEVER 05 58 76 02 10

**Salade, tomate**

M. Castets  
CAUNA 05 58 76 13 45

**Fromage de brebis (Ossau Iraty)**

GAEC Xistu Ferme Irungaria  
ST-MARTIN-D'ARROSA (64)  
05 59 37 73 24

**Tourtière aux pommes**

Boulangerie Larrat  
AURICÉ 05 58 76 06 49

**Vin (AOC Tursan)**

Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)



## L'ASSIETTE DU CAP DE GASCOGNE

*Foie gras  
Magret séché  
Gésiers et lardons chauds  
Asperges, Salade, Tomates,  
Pignons  
Fromage de brebis  
Confiture de cerises noires  
Tourtière aux pommes  
Verre de Tursan*

18€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LE TOURON



**Céline DUVIGNAU**

12 rue du docteur Louis Fournier 40500 **ST-SEVER**  
05 58 76 03 04 - [www.letouron.fr](http://www.letouron.fr)

## PRODUCTEURS

### Foie gras, Magret, Manchon de canard

Castaing Foies gras  
ST-SEVER 05 58 76 02 10

### Légumes

M. Castets  
CAUNA 05 58 76 13 45

### Fromage de brebis

GAEC Xistu Ferme Irungaria  
ST-MARTIN-D'ARROSA (64)  
05 59 37 73 24

### Tourtière aux pommes

Boulangerie Larrat  
AURICÉ 05 58 76 06 49

### Vin Tursan (AOC Tursan)

Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)



# L'ART DE VIVRE

VU PAR SACHA...

... une hollandaise dans les Landes

Tout le monde connaît ou croit connaître les Landes : sa **nature** XL avec ses **grandes plages** de sable fin, son immense **forêt de pins**.

Mais **Les Landes, ce n'est pas que çà !** Et Sacha l'a bien compris : il y a toute une vie derrière les plages et les pins. Et c'est cette vie riche qu'elle nous aide à (re)découvrir.

Grâce à ses reportages de terrain et à sa curiosité aiguisée, Sacha nous livre des articles plein d'humour et de charme que seul **L'ART DE VIVRE À LA LANDAISE** sait nous inspirer.

Prêt(e)s à suivre Sacha ?

[www.alalandaise.fr](http://www.alalandaise.fr)



# PLAISIR ET GOURMANDISE



**M. et Mme DAGES**

Zone d'Activités Escales 40500 **SAINT-SEVER**  
05 58 75 37 98

## **PRODUCTEURS**

### **Fleur d'Amour**

Domaine de Lassaubatju  
HONTANX 05 58 03 23 01

### **Fromage de chèvre**

Ferme D. Cabriolait  
SERRES-GASTON 06 79 92 83 28

### **Jambon**

Ferme des Vallons  
VIELLE-TURSAN 05 58 79 17 36  
[www.fermedesvallons40.fr](http://www.fermedesvallons40.fr)

### **Cuisse de canard**

EARL du Bahus  
MONTSOUE 05 58 51 10 17

### **Gâteau Basque**

La tourtière landaise  
SAINT-SEVER 05 58 76 26 18



## **L'ESCALE'S**

*Fleur d'Amour en guise d'apéritif  
(Blanche ou fruits rouges)*

*Cassiolette de chèvre frais  
rôti au miel*

*Tranche de jambon de pays*

*Cuisse de canard confite maison*

*Frites fraîches maison*

*Gâteau Basque*

**23€**

**BONNE DÉGUSTATION !**

# PASTIS LANDAIS



## Ingrédients

6 à 8 personnes

*80 g de beurre fondu*

*100 g de sucre*

*250 g de farine*

*4 œufs*

*1 zeste de citron*

*1 gousse de vanille*

*12 g de levure de boulanger fraîche*

*100 ml de lait tiède*

*1 cuillère à soupe de rhum*

*1 cuillère à soupe de fleur d'oranger*

*3 cuillères à soupe de sucre casson*

*1 pincée de sel*

## Préparation

- Emiettez la levure et mélangez-la avec le lait dans un verre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Dans le bol d'un robot, cassez les œufs et ajoutez le mélange lait-levure, le beurre fondu, le sel et le sucre. Mélangez le tout puis versez le rhum et la fleur d'oranger.
- Grattez la gousse de vanille et ajoutez les graines à la pâte.
- Incorporez les zestes du citron.
- Continuez à battre la pâte et incorporez petit à petit la farine.
- Laissez tourner le robot pendant 5 minutes et ensuite laissez la pâte dans le bol du robot et couvrez d'un linge.
- Laissez reposer pendant 1 h dans un endroit tiède.
- Beurrez le moule à brioche. Versez la pâte dedans, saupoudrez de sucre casson et laissez reposer encore 20 minutes.
- Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.
- Laissez refroidir et servez avec une crème anglaise.

# LANDES DE GASCOGNE

Source miraculeuse de Garrosse



Labastide d'Armagnac



La Leyre



Marquèze au printemps

## OFFICE DE TOURISME DES LANDES D'ARMAGNAC

[www.tourisme-landesdarmagnac.fr](http://www.tourisme-landesdarmagnac.fr)

### GABARRET

05 58 44 34 95

### LABASTIDE-D'ARMAGNAC

05 58 44 67 56

### ST-JUSTIN

05 58 44 86 06

### VILLENEUVE-DE-MARSAN

05 58 45 80 90

## OFFICE DE TOURISME DU COMMERCE ET DE L'ARTISANAT DE MONT-DE-MARSAN AGGLO MONT-DE-MARSAN

05 58 05 87 37

[www.visitmontdemarsan.fr](http://www.visitmontdemarsan.fr)

## OFFICE DE TOURISME DU PAYS MORCENAI MORCENX

05 58 04 79 50

[www.tourisme.paysmorcenais.fr](http://www.tourisme.paysmorcenais.fr)

## PARC NATUREL REGIONAL DES LANDES DE GASCOGNE

05 24 73 37 54

[www.parc-landes-de-gascogne.fr](http://www.parc-landes-de-gascogne.fr)

BORDEAUX



# CHÂTEAU DE BUROS



Angelique DE WIT

Château de Buros 40310 ESCALANS  
05 58 44 34 30

## PRODUCTEURS

### Manchons confits, magret

Ferme des Arramons (EARL)  
SAINT-PE-SAINTE-SIMON (47)  
06 48 78 87 62

### Foie gras

Lafitte Foie Gras  
MONT-DE-MARSAN  
05 58 06 06 91 - [www.lafitte.fr](http://www.lafitte.fr)

### Fromage de chèvre

Ferme des 9 Fontaines  
BOSTENS 06 12 32 48 85

### Yaourt, Fromage blanc

Ferme de Bernadotte  
PARLEBOSCQ 05 58 44 33 32

### Vin

Domaine d'Espérance  
MAUVEZIN D'ARMAGNAC  
05 58 44 85 93  
[www.esperance.fr](http://www.esperance.fr)

## ASSIETTE GASCONNE

*Magret séché ou fumé  
Terrine de foie gras parfumée  
aux épices  
Manchons de canard confits  
Duo de fromage de chèvre  
Tiramisu à la crème d'armagnac  
et pruneau  
Verre de vin Côtes de Gascogne*

20,50 €

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LA CUILLÈRE À POT



**Josette MERLE**  
22 le Bourg 33113 **ORIGNE**  
05 56 25 33 36 - [www.la-cuillere-a-pot.com](http://www.la-cuillere-a-pot.com)



## PRODUCTEURS

### Canard

Palmagri

AUROS (33) 05 56 65 40 81

### Fromage de chèvre

Bergerie de la Môle

NOAILLAN (33) 05 56 25 84 20

### Coings, pommes et rhubarbe

Oble Primeurs

BALIZAC (33)

### Vin

- Graves Lafosse

CERONS (33) 05 56 27 09 97

- Cartier

LOUPIAC (33) 05 56 62 99 50

## ASSIETTE DE JO

*Bol de garbure*

*Boudin de canard*

*Trilogie de magret*

*Terrine landaise*

*Fromage de chèvre*

*Compotée de pommes à  
l'Armagnac sucrée à la gelée  
de coings ou de rhubarbe*

*Verre de vin Loupiac*

22,50 €

**BONNE DÉGUSTATION !**

# LA TABLE DE MARQUÈZE



Alexandre MULOT

Route de la gare 40630 **SABRES**  
06 12 22 38 69 - [www.marqueze.fr](http://www.marqueze.fr)

## PRODUCTEURS

### Poulet des Landes

Ferme de Gruet  
PISSOS 06 21 33 03 49

### Grillons de canard

Lafitte  
MONT DE MARSAN  
05 58 06 06 91 - [www.lafitte.fr](http://www.lafitte.fr)

### Pain

Four à pain Ecomusée  
SABRES 05 58 07 59 44

### Vin

La Cave des Vignerons Landais  
GEAUNE 05 58 44 51 25  
[www.vigneronslandais.com](http://www.vigneronslandais.com)

\* Chef Les Clefs d'Argent  
à MONT DE MARSAN

## L'ASSIETTE DE PAYS DE CHRISTOPHE DUPOUY \*

*Tartine de Chapon en rillette et  
chèvre frais  
Fricassée de poulet aux oignons  
Pommes grenailles  
Bist Heyt à la châtaigne souligné  
d'une mousse de marron fouettée  
Verre de vin*

20€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# SOUS LA TONNELLE



**Betty CAZADE RIGHETTI**

6 route de Préchac 33730 **UZESTE**

05 56 25 33 13 - [www.souslatonnelle.fr](http://www.souslatonnelle.fr)



## PRODUCTEURS

**Grattons de porc, jambon**

Boucherie Nebout

UZESTE (33) 05 56 25 34 18

**Confit et gésiers de canards**

Palmagri

AUROS (33) 05 56 65 40 81

**Cannelé**

Le Toque cuivrée

ARTIGUES (33) 05 56 74 82 16

**Vin**

Vignoble Clissey

LADAUX (33) 05 56 23 93 80

## L'ASSIETTE DE MARIE-JO

*Grattons de porc*

*Jambon de pays*

*Gésiers de canard*

*Confit de canard*

*Frites*

*Tarte de fruits maison*

*ou cannelé*

*Verre de vin*

*et apéritif de bienvenue*

23€

**BONNE DÉGUSTATION !**

# RECETTE DE COCKTAIL AVEC LE FLOC DE L'ÉTÉ !



La rondeur du **Floc de Gascogne** se marie à merveille avec l'acidité du citron et l'amertume du Tonic pour donner un cocktail frais et fruité !

- 🍋 8 cl de Floc de Gascogne rouge
- 🍋 4 cl de Schweppes Tonic
- 🍋 1 tranche de citron



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



# DOMAINE D'OGNOAS

Arthez-d'Armagnac (Landes)



## Producteur distillateur en AOC Armagnac et Floc de Gascogne

- > Patrimoine historique sur 650 hectares
- > Alambic du XIX<sup>e</sup> siècle
- > Locations saisonnières
- > Dégustation et vente

Tél. **05 58 45 22 11**  
**domaine-ognoas.com**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



# NOTES

Bons plans, astuces, coups de coeur...



# NOTES

Bons plans, astuces, coups de coeur...





Comité  
Départemental  
du Tourisme  
des Landes

mona  
MISSION DES OFFICES DE TOURISME  
nouvelle-aquitaine