

# Les Landes

à l'honneur

du 9 au 16 novembre



UNE SEMAINE DE MISE EN AVANT  
DE NOS PRODUCTEURS LANDAIS PRÉFÉRÉS,  
AU TRAVERS D'UN MENU INÉDIT EN CINQ PLATS.

*Chaque soir, rencontrez un producteur,  
qui vous racontera l'amour de son métier  
et de ses produits.*

# Le Menu

Oeuf d'Éliane Deporteere "Les Oeufs du Tursan"  
maïs doux de Verlus

Foie gras de canard de la Ferme Brougnon  
coing et choudou de la Ferme Larrère

Truite d'Olivier Truchetet de Geloux  
saucisse "Prince Noir de Biscay" et haricot rouge bio  
de la Ferme la Bruyère

Poularde de la Ferme Taziet / goyavier pour pepser  
courge de la Famille Bastellica cuisson primaire

Planche de fromages frais et affinés *(supplément de 10€)*

Agrumes de Thierry Dupouy à Eugénie-les-Bains  
et Armagnac de la Maison Darroze  
"pastis landais ivre j'en suis baba"

---

*Accord de 4 verres en dégustation  
28€ par personne*

*Bière Artisanale Maison Micromégas  
Chardonnay des Landes Domaine Laballe  
Raisin Volé Tursan Domaine Cazalet  
Armagnac Maison Darroze*

66€

*Ce menu vous sera proposé au déjeuner et au dîner.  
Exceptionnellement, chaque soir, un producteur viendra  
vous présenter ses produits.*



## *Les armagnacs Darroze*

**Samedi 9 novembre à 20h15**

Marc Darroze vous contera l'histoire de l'armagnac landais, lors d'une soirée exceptionnelle, au travers d'une dégustation inoubliable.



## *Les bières Micromégas*

**Mardi 12 novembre à 20h15**

Dégustez différentes bières de la micro-brasserie Micromégas, en compagnie de Yannick Maurice, brasseur passionné.



## *Les agrumes d'Eugénie*

**Mercredi 13 novembre à 20h15**

Découverte des agrumes de Thierry Dupouy, pépiniériste à la main verte d'Eugénie-les-Bains. Senteurs enivrantes et dépaysement assurés !



## *Le canard gras*

**Jeudi 14 novembre à 20h15**

Romain Larrieu, héritier d'un savoir-faire familial, vous présentera les produits de la Ferme de Brougnon et notamment son célèbre magret fourré au foie gras.



## *Le Prince noir de Biscay*

**Vendredi 15 novembre à 20h15**

Gilles Pécastaing vous transmettra sa fascination pour cette race originaire de Gascogne, autour d'une animation de découpe de jambon.



## *Les vignes de Cyril*

**Samedi 16 novembre à 20h15**

Rencontrez Cyril Laudet, vigneron landais des Domaines Laballe et Cazalet. Il vous accompagnera tout au long du dîner pour une savoureuse dégustation.