

# Automne Gourmand des Landes

DU 19 SEPTEMBRE AU 30 NOVEMBRE 2020  
MONT DE MARSAN & ENVIRONS

**M**ONT DE  
ARSAN  
TOURISME



©MichelCarosio/Les Clafs d'Argent





## **La Maison Lafitte met à l'honneur le confit à MONT-DE-MARSAN**

*62 Rue Léon Gambetta*

**Du vendredi 18 septembre 2020 au samedi 26 septembre 2020**

La Maison Lafitte met à l'honneur le confit de canard dans sa boutique. C'est le moment de découvrir de bons produits du terroir en profitant d'offres commerciales.

+33 5 58 45 24 07, boutiques@lafitte.fr, www.lafitte.fr



## **Déjeuner landais à l'Auberge du Grand Megnos à BOUGUE**

*1155 Route de Laglorieuse*

**Du samedi 19 septembre 2020 au lundi 30 novembre 2020**

Dans le cadre de l'Automne gourmand, l'Auberge du Grand Mégnos vous propose un menu landais (Garbure Landaise ou salade Landaise, cuisse de canard confite, tourtière et sa boule de glace). 23€/personne

+33 5 58 52 98 68, www.aubergegrandmegnos.com

## **Journée en immersion totale au rucher de Claron (Api Box) à BOUGUE**

*1153 Route de Laglorieuse*

**Du samedi 19 septembre 2020 au samedi 31 octobre 2020 à 10:00**

Enfilez la tenue de l'apiculteur ! Le matin, découvrez la vie du rucher et le cycle biologique des abeilles, visitez la miellerie et la zone d'extraction du miel, dégustez les produits de la ruche. Vous déjeunerez à l'Auberge du Grand Mégnos et vous irez ouvrir les ruches avec l'apiculteur. Vous préparerez l'enfumeur, manipulerez les cadres, cherchez la reine. Une belle occasion de découvrir le métier d'apiculteur. Lors de votre achat, vous recevrez à la maison l'Api Box. L'équipe du rucher a concocté un petit écrin qui permettra à l'apprenti apiculteur de s'imprégner du monde des abeilles avant sa journée d'immersion. 120 € la journée/ personne

+33 6 78 22 42 05, rucherdeclaron@gmail.com, www.rucherdeclaron.fr



## **Menu gourmand - Le Renaissance à MONT-DE-MARSAN**

*225, avenue de Villeneuve*

**Du samedi 19 septembre 2020 au lundi 30 novembre 2020**

Dans le cadre de l'Automne gourmand, le Renaissance vous propose son menu gourmand : Cocktail de bienvenue, Crumble de potimarron à la noisette foie poêlée jus de porto, Magret de canard de M. GUY aux couleurs d'automne, petit jus de miel, Poire pochée au vin, pain d'épice et sa glace. 35 €/ personne

+33 5 58 51 51 51, www.le-renaissance.com

## **Menu gourmand au restaurant Le Richelieu à MONT-DE-MARSAN**

*3, rue Robert Wlérick*

**Du samedi 19 septembre 2020 au lundi 30 novembre 2020**

Les purs produits des Landes et de l'océan, poissons, fruits de mer, crustacés, volailles, viandes... Voilà le secret qualité et finesse de la cuisine des saisons signée Thierry Pantel. Dans le cadre de l'Automne gourmand, la table du richelieu vous propose un menu gourmand (Cèpes Paleta de Bellota brebis, Poitrine de pigeon de M. Dublanc de Magescq et foie gras frais de la Maison Lafitte à Montaut, Gourmandise aux pommes du Frêche). 42 €/ personne

+33 5 58 06 10 20, www.hotel-richelieu-montdemarsan.com





## Menu spécial Automne gourmand - Le Divan à MONT-DE-MARSAN

5 bis Place Charles de Gaulle

**Du samedi 19 septembre 2020 au lundi 30 novembre 2020**

Dans le cadre de l'Automne gourmand, le Divan vous propose son menu gourmand : Croquette de canard confit des Landes ou Carpaccio gravlax de truite de l'Estrigon ou Terrine maison de foie gras mi-cuit de canard de Chalosse suivi d'un pavé de truite de l'Estrigon ou suprême de volaille fermier des Landes puis Crème brûlée ou Dôme poire ou macaron choco noisettes. 34€/personne

+33 5 58 75 00 87, [www.restaurant-le-divan.fr](http://www.restaurant-le-divan.fr)

## Les Granges Musicales à BOSTENS

801 Chemin de Sabia

**Le dimanche 20 septembre 2020 à 12:30**

Le festival Les Granges musicales propose dans les Landes, aux amateurs de musique et de bons produits une mini saison de concerts à la ferme. Avant ou après les concerts, on rencontre les producteurs pour échanger, mieux comprendre et apprécier leur travail, on participe ici à la traite des chèvres et on partage un moment convivial sur le marché autour des produits fermiers mis à l'honneur.

12h30 > 14h00 - REPAS CHAMPÊTRE / 15h30 - CONCERT CAPS NÈGUES (chanson GASCONNE) et randonnées possibles /19h00 - VISITE DE LA FERME, TRAITE DES CHÈVRES + MARCHÉ DES PRODUCTEURS SUR PLACE

CONCERT > 5€ / RÉSERVATION CONSEILLÉE > [LMA.FESTIK.NET](http://LMA.FESTIK.NET) / 05 58 41 46 60



## Marché de Producteurs de Pays à MONT-DE-MARSAN

Place des arènes 6 – **ANNULÉ**

**Le vendredi 25 septembre 2020 à 18:00**

Restauration sur place avec les assiettes préparées par les producteurs. Authenticité et qualité assurée. Manifestation éco citoyenne : approvisionnement local. Faites vos courses et achetez vos plats à emporter. Apportez vos couverts, restaurez-vous sur place, et profitez de la soirée.

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



## Octobre gourmand - Les Clefs d'Argent à MONT-DE-MARSAN

333 Avenue Martyrs de la Résistance

**Du samedi 3 octobre 2020 au mardi 17 novembre 2020**

Dans le cadre de l'Automne gourmand, les Clefs d'Argent vous propose une belle offre découverte : votre invité est notre invité. 1 menu acheté (100€) = 1 menu offert. Le menu sera diffusé prochainement sur la page facebook Les Clefs d'Argent.

+33 5 58 06 16 45 , [www.clefs-dargent.com](http://www.clefs-dargent.com)

## Marché de Producteurs de Pays à BENQUET

Bourg – **SOUS RESERVE DES MESURES APPLICABLES DANS LE CADRE DU COVID-19**

**Le dimanche 11 octobre 2020**

De 10h à 15h, chacun peut profiter du marché de producteurs pour acheter des produits de la ferme mais aussi pour manger sur place. Il suffit de choisir son entrée, son plat et son dessert parmi les différents produits locaux proposés puis de s'attabler. Animations pendant le repas.

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





## **Soirée caviar - Les Clefs d'Argent à MONT-DE-MARSAN**

*333 Avenue Martyrs de la Résistance*

**Le vendredi 13 novembre 2020**

Dans le cadre de l'Automne gourmand, les Clefs d'Argent vous propose une soirée caviar. La maison Pétroussian vous propose une dégustation de ses caviars, accompagnée d'un apéritif. Suivra un repas en 6 services (vins compris). En partenariat avec DS automobile. 140 €/personne

+33 5 58 06 16 45, [www.clefs-dargent.com](http://www.clefs-dargent.com)



## **Menu homard - Les Clefs d'Argent à MONT-DE-MARSAN**

*333 Avenue Martyrs de la Résistance*

**Du samedi 14 novembre 2020 au samedi 21 novembre 2020**

Dans le cadre de l'Automne gourmand, les Clefs d'Argent vous propose un menu homard. Habituellement fêté en juin, venez en novembre vous délecter d'un homard entier, déconfiné et gourmand, en 4 plats et 2 desserts. Tarif à venir.

+33 5 58 06 16 45, [www.clefs-dargent.com](http://www.clefs-dargent.com)