

Assiettes de Pays



Saveurs et couleurs du terroir







Composées à partir des meilleurs produits locaux, les assiettes de pays déclinent recettes traditionnelles et saveurs typiques en versions salées, sucrées, et même salées-sucrées !

Toujours accompagnées d'un verre de vin AOC ou d'une boisson du cru*, ces assiettes mosaïques sont autant d'invitations à partir à la rencontre des producteurs, viticulteurs et artisans qui défendent une gastronomie de qualité et perpétuent le goût des bonnes choses.

En Aquitaine, 107 restaurants affichent le label Assiette de Pays, proposant au total quelques 140 assiettes originales.



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

Landes Côte Sud



Chez Léonie

RD 810
40530 Labenne
M. Daramy
Tél. 05 59 45 41 64

L'assiette landaise et son verre de Chalosse moelleux : 15 €

*Assiette composée de foie gras mi-cuit,
gésiers et magret de canard, asperges*

Renseignements

**Office de Tourisme
de Labenne**

6 Rue des Ecoles
40530 Labenne
Tél. 05 59 45 40 99
infos@tourisme-labenne.com



La Tétrade

1187 av. du Touring Club
40150 Hossegor
M. Carlier
Tél. 05 58 43 51 48
latetrade-hossegor@wanadoo.fr

Assiette Terre et Mer : 24,50 €

*Assiette composée de 3 huitres d'Hossegor gratinées aux pignons
de pin, gratin de pommes, magret et tranche de foie gras poêlée,
croustillant de bar ou maigre,
salade de mesclun, crème de kiwi ;
un verre de vin blanc du Château
Moulin de Laballe*

Renseignements

**Office de Tourisme
d'Hossegor**

Place des Halles - BP 6
40150 Hossegor
Tél. 05 58 41 79 00
hossegor.tourisme@wanadoo.fr



Landes Côte Sud



La Table de Florence

6/8 place de la Castille
40510 **Seignosse Océan**
Mme Bouet
Tél. 05 58 43 13 61
bogonad@orange.fr

Trilogie Landaise : 21 €

Assiette composée de foie gras maison en chapelure de brioche, salade de gésiers et pignons de pin, parmentier de cuisse de canard confit soupoudré de piment d'Espelette ; un verre de vin de Bordeaux AOC Château Bibey rouge ou Bordeaux Clairet Château Fayau rosé

Renseignements

Office de Tourisme de Seignosse

Avenue des lacs
40511 Seignosse
Tél. 05 58 43 32 15
office.tourisme@seignosse.com



Chez Michel Batby

63 Avenue de Galleben
40140 **Soustons**
M. Batby
Tél. 05 58 41 18 80
michel.batby@wanadoo.fr

Charlotte de canard au chou façon Rossini et asperge roulée à la ventrèche : 24 €

Assiette composée d'une crème brûlée d'asperges au magret fumé, petit croustillant à la cacahuète de Soustons, charlotte de canard au chou façon Rossini, asperge de Soustons ; un verre de Secret de Tursan rouge

Renseignements

Office de Tourisme de Soustons

Grange de Labouyrie
BP 53 - 40141 Soustons
Tél. 05 58 41 52 62
tourisme@soustons.fr



Landes Côte Sud



Brasserie de l'Océan

85, Av. Georges Pompidou
40130 **Capbreton**
M. Foucaud
Tél. 05 58 72 06 50

**Parillada de poissons à la plancha
accompagnée d'un verre
de vin de Sables : 21 €**

Poissons frais du port de Capbreton



Renseignements

**Office de Tourisme
de Capbreton**

Avenue Georges Pompidou
BP 5 - 40130 Capbreton
Tél. 05 58 72 12 11
capbreton.tourisme@wanadoo.fr



La Cantina

85, Av. Georges Pompidou
40130 **Capbreton**
M. Lesgourgues
Tél. 05 58 41 02 25
cantina40@orange.fr

**Parillada gourmande autour du canard
des Landes accompagnée d'un verre de
vin rouge de pays du Château Picheloup : 22 €**

*Assiette composée de magret de canard, foie gras, cou, cœurs,
rillettes de canard, manchons, piments,
asperges, kiwis confits*



Renseignements

**Office de Tourisme
de Capbreton**

Avenue Georges Pompidou
BP 5 - 40130 Capbreton
Tél. 05 58 72 12 11
capbreton.tourisme@wanadoo.fr

Landes Côte Sud



Le Pastissimo

Les terrasses de Notre Dame
Quartier Notre Dame
40130 **Capbreton**
Mme Dumont
Tél. 05 58 43 76 80
pastissimo@wanadoo.fr

Déclinaison du Pastissimo du coin : 17 €

*Assiette composée de magret de canard et sa sauce au foie gras frais,
recouvert de pâtes fraîches maison ;
un verre de vin de terroir landais*



Renseignements

Office de Tourisme de Capbreton

Avenue Georges Pompidou
BP 5 - 40130 Capbreton
Tél. 05 58 72 12 11
capbreton.tourisme@wanadoo.fr



Le Bistro de Christophe

Place des Basques
40130 **Capbreton**
M. Navaro
Tél. 05 58 72 21 98
lebistrodechris@live.fr

Duo de foie gras autour du poisson : 22 €

*Assiette composée de terrine de foie gras, poisson du marché
et sa sauce au foie gras, salade et légumes de saison ;
un verre de vin de Sables, blanc ou rosé*



Renseignements

Office de Tourisme de Capbreton

Avenue Georges Pompidou
BP 5 - 40130 Capbreton
Tél. 05 58 72 12 11
capbreton.tourisme@wanadoo.fr

Pays Adour Landes Océanes



Notes

Pays d'Orthe



La Ferme d'Orthe

9 Rue de la Fontaine
40300 **Orthevielle**
Mme et M. Labastie
Tél. 05 58 73 01 03

À la découverte de notre terroir : 20 €

Assiette composée de chichons de canard, asperges accompagnées d'une vinaigrette à base de confiture de kiwis de l'Adour, magret de canard et carottes au miel ; un verre de vin de Tursan

Renseignements

**Office de Tourisme
du Pays d'Orthe**

147 Avenue des Evadés

40300 Peyrehorade

Tél. 05 58 73 00 52

ot-peyrehorade@wanadoo.fr



Pays d'Orthe



Au Bon Coin

223 rue du Château
40300 **Peyrehorade**
Mme et M. Do Régo
Tél. 05 58 73 00 45

Assiette Saveurs du terroir : 20 €

Assiette composée de côtelettes de canard, escalope de foie frais, kiwis de l'Adour poêlés et flambés à l'Armagnac, piment d'Espelette, garbure ; un verre de vin de Chalosse

Renseignements

Office de Tourisme du Pays d'Orthe

147 Avenue des Evadés
40300 Peyrehorade
Tél. 05 58 73 00 52
ot-peyrehorade@wanadoo.fr



Chez Pierre

160 rue Alsace Lorraine
40300 **Peyrehorade**
Mme et M. Laugareil
Tél. 05 58 73 00 67
nathalie.laugareil@wanadoo.fr

Assiette Peyrehoradaise : 13 €

Assiette composée de boudin au piment d'Espelette, pied de cochon, gratin dauphinois maison, salade de saison, piment doux ; un verre de vin de Madiran rouge ou d'Irouléguy

Renseignements

Office de Tourisme du Pays d'Orthe

147 Avenue des Evadés
40300 Peyrehorade
Tél. 05 58 73 00 52
ot-peyrehorade@wanadoo.fr



Saint Paul lès Dax



La Pomme de Pin

Place du marché
Rue Victor Hugo
(face à la Poste)

40990 **Saint Paul lès Dax**

M. Degos

Tél. 05 58 91 33 44

Autour du canard : 18 €

Assiette composée de foie gras, cuisse de canard confite, magret, aiguillettes et brochette de canard, polenta, légumes de saison ; un verre de vin du domaine de Tastet

Renseignements

**Office de Tourisme
de St Paul lès Dax**

68 Avenue de la Résistance
BP 100 - 40993 St Paul Lès Dax

Tél. 05 58 91 60 01

contact@stpaullesdaxtourisme.fr



Le Relais des Plages

158 Av. de l'Océan
40990 **Saint Paul lès Dax**

M. Sousbielle

Tél. 05 58 91 78 86

Croustillant de confit de canard des Landes, cocotte de paleron de bœuf de Chalosse aux légumes croquants : 20 €

Accompagné d'un verre de vin
des Grives Chalosse

Renseignements

**Office de Tourisme
de St Paul lès Dax**

68 Avenue de la Résistance
BP 100 - 40993 St Paul Lès Dax

Tél. 05 58 91 60 01

contact@stpaullesdaxtourisme.fr





Auberge Saint Christophe

1389 Route de l'Etoile
40180 **Tercis les Bains**

Mme Larrodé

Tél. 05 58 57 80 05

mariehelene.larrode@wanadoo.fr

Gratiné Chalossais : 16 €

Assiette composée de gésiers confits, cœurs de canard, asperges, jambon, foie gras frais, confiture de kiwis, gâteau basque ; un verre de vin rosé de Chalosse du domaine de Labaigt

Renseignements

Office de Tourisme de Dax

11 Cours Foch

BP 177 - 40104 Dax

Tél. 05 58 56 86 86

info@dax-tourisme.com



Beausoleil

38 rue du Tuc d'Eauze
40100 **Dax**

M. Soleil

Tél. 05 58 56 76 76

nicolas.soleil@wanadoo.fr

Assiette Soleïade : 18 €

Assiette composée de baronnet de caille, œuf de caille, asperges, foie gras, jambon de bayonne ; un verre de vin du Château Lalande les Bruyères ou Château Laffitte Teston

Renseignements

Office de Tourisme de Dax

11 Cours Foch

BP 177 - 40104 Dax

Tél. 05 58 56 86 86

info@dax-tourisme.com



Pays de Seignanx



Auberge le Cassiet

RD 810
40440 **Ondres**
Anne-Claire et
Fabrice Chaubauty
Tél. 05 59 45 38 22

Assiette du Pays : 17 €

Assiette composée de foie gras mi-cuit maison, 1/2 magret de canard, gratin de pommes de terre maison, fromage de brebis, confiture de cerises noires, salade ; un verre de vin de Sables rouge

Renseignements

Office de Tourisme du Seignanx

Les Floralties
BP 34 - 40440 Ondres
Tél. 05 59 45 19 19
contact@seignanx-tourisme.com



Au Fil des Saisons

Quartier neuf - RD 817
40390 **Saint Martin de
Seignanx**
Mlle Lascaux et
M. Bravard
Tél. 05 59 56 11 57

Assiette du Pays : 17 €

Assiette composée de rillettes de canard, magret confit, jambon de Bayonne, fromage de brebis, confiture de cerises noires, légumes de saison ; un verre de vin de Sables

Renseignements

Office de Tourisme du Seignanx

Les Floralties
BP 34 - 40440 Ondres
Tél. 05 59 45 19 19
contact@seignanx-tourisme.com





Laissez-vous porter par une «belle histoire d'Adour...»

Après avoir profité des bienfaits des thermes du Pays Dacquois, laissez-vous porter par l'Adour vers des saveurs traditionnelles (canards, lamproie, anguille, alose, bœuf de Chalosse...), remontez les Gaves (saumon, kiwi, asperge...) puis surfez sur une vague de fraîcheur (poisson du port de Capbreton, vin de Sables...).

Il y a tant choses à faire et de gens à découvrir, autant de moments rares pour vous mettre en appétit et autant de raisons pour découvrir nos assiettes de Pays.



