

Circuit autocar

LA BALADE DES GENS HEUREUX

Information et réservation: **05 59 65 71 78**

9h30: rendez-vous à l'office de tourisme de Saint-Palais avec Claire, votre **Raconteur de Pays**

Le château d'Iholdy (1h30)

Le saviez-vous ? Niché au pied du mont Hoxa Handi, le château fut construit en 1664 sur les ruines du château familial par l'évêque qui célébra le mariage de Louis XIV à Saint-Jean de Luz.

Les propriétaires, qui habitent le lieu et l'ont entièrement restauré, vous feront partager leur passion. **Apéritif offert dans le salon de réception du salon.**

Irissarry et sa commanderie

L'origine du bourg d'Irissarry est étroitement liée à celle de sa commanderie, fondée au 12ème siècle par l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jerusalem. La construction de la magnifique commanderie Ospitalea et de son oratoire date de la même époque (visite extérieure).

Déjeuner gourmand (menus et restaurants ci-dessous)

La ferme Larrondoia (1h30)

Andde élève et soigne son troupeau de race locale « Manex tête rousse » de façon traditionnelle. Sa principale préoccupation est de transmettre son savoir-faire de berger. Visite de la bergerie, du saloir et explications sur la fabrication du fromage de brebis.

Goûter en option : le casse-croûte des bergers

Assiette de charcuterie, fromage de brebis, vin et café

Supplément: 5 € / personne)



MENUS AU CHOIX

Restaurant du midi à Saint-Palais

Potage maison, assiette charcutière de pays, gigolette de volaille sur son lit de pipérade et farandole de légumes, fromage de brebis et sa confiture de cerise, feuillantine de fruits et crème anglaise

Restaurant du Trinquet à Larceveau

Soupe paysanne, salade campagnarde aux gésiers de volaille, axoa de veau et sa garniture, gâteau au chocolat et sa crème anglaise

Restaurant Mendibilenea à Amorots

Velouté du jardin, filet de merlu à la crème de piquillos, confit de porc et légumes, fromage de brebis et sa confiture de cerise, délice maison

Restaurant Chortaya à Arbouet

Charcuterie du village, côtelettes de canard au piment d'Espelette et pommes sautées à la graisse d'oie, salade, fromage de brebis et confiture de cerise, dessert maison

Restaurant Espellet à Larceveau

Potage, saumon au beurre blanc, agneau à la plancha avec pommes sautées et haricots verts, salade, fromage de brebis et confiture de cerise, feuilleté aux pommes avec coulis de caramel et glace vanille

Menu gourmand, commun à tous les restaurants

Garbure du pays, truite des torrents, gigot de moutonnet de nos montagnes et sa garniture, fromage de brebis, dessert maison



TARIF PAR PERSONNE

30 personnes et + : **29 €**

25 à 29 personnes: **30 €**

Compris: les visites, le repas vin et café inclus, votre Raconteur de Pays