

# Circuit autocar

## LE PLAISIR DES SENS

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**

### Ferme Hameka (1h30)

Le bonheur est dans le pré... Proche des Landes et du Béarn, le canton a une tradition d'élevage de canards et le marché au gras de Saint-Palais attire de nombreux amateurs de novembre à février. Visite à la ferme familiale de l'élevage de canards en plein air et découverte de l'élaboration des confits, foies gras et autres gourmandises. **Dégustation de tous les produits de la ferme avec un petit verre de Jurançon !**

### Garris... Garris !

Joli petit village médiéval où se déroule la plus ancienne foire aux chevaux du département, belles maisons à l'agriculture bas-navarraise remarquable, passage du chemin de Saint-Jacques de Compostelle, petite visite de l'église Saint-Félix si vous le souhaitez.

### Déjeuner gourmand (menus et restaurants ci-dessous)

#### Saint-Jean Pied de Port (1h)

Ultime étape des pèlerins de Compostelle avant le col de Roncevaux. Située au pied de la citadelle construite par Vauban, cette petite ville offre de nombreux points d'intérêt: les remparts de grès rose, les rues médiévales... Possibilité de visite de la ville avec petit train touristique (**supplément de 3,50 € / personne**). Temps libre, puis halte à Arnéguy à 7 km, village frontière avec de nombreuses ventes pour les emplettes. Sangria offerte.

### 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, feullantine de fruits et crème anglaise

#### Restaurant Choko Ona à Saint-Jean le Vieux

Terrine de ttorro en gelée, rouille et croûtons. Suprême de volaille à la Basquaise, pommes en robe des champs. Duo de fromages fermiers pur brebis, dessert maison.

#### 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'oiie, 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



#### Restaurant Xoko Goxua à Saint-Michel

Truitelles etxekoia, saumon beurre béarnais avec riz pilaf ou axoa pommes de terre, fromage de brebis, crème glacée artisanale au lait de brebis et cerise noire ou gâteau basque

#### 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 + : **26 €**

25 à 29 personnes: **28 €**

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