

Circuit autocar

SAVOIR FAIRE ET FAIRE SAVOIR

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**

L'atelier d'ébénisterie Sorhondo (1h30)

La visite démarre par... un café de bienvenue. Découvrez le métier de l'ébéniste au cœur d'Amikuze, le canton de Saint-Palais qui en abrite une dizaine en activité. Le travail du bois est une activité artisanale au Pays Basque. Jean-Michel vous communiquera sa passion pour son travail et ses magnifiques meubles.

Croquer la visite

Franck Mendivé, ancien élève de Mandion, est un artisan chocolatier et pâtissier digne de ce nom. Il n'utilise que des produits de qualité et c'est dans le respect des traditions qu'il confectionne ses fameux chocolats et le célèbre Croquant de Saint-Palais. **Dégustation et vente.**

Déjeuner gourmand (menus et restaurants ci-dessous)

La ferme Kaiku Borda (1h30)

Alain Domini se consacre depuis 1993 à sa passion: le métier de berger. Tous les produits de sa ferme sont issus de l'agriculture biologique. Il traite manuellement et fait son fromage dans des chaudrons de cuivre. Visite de la bergerie, explications sur la fabrication de ce fromage AOC Ossau Iraty. **Dégustation et vente.**

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.

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 + : **26 €**

25 à 29 personnes: **28 €**

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