

L'Assiette de Pays

L'Assiette de Pays

Envie d'une pause gourmande ? Au détour d'une balade, avant une course landaise ou tout simplement pour un moment de convivialité, arrêtez-vous pour savourer une **Assiette de Pays**



L'Assiette de Pays, c'est déguster des produits fermiers ou traditionnels locaux de qualité (au moins 3) constituant un repas à part entière et toujours accompagnée d'un verre de vin landais ou d'une autre boisson locale faisant la part belle aux recettes salées et sucrées. C'est aussi la rencontre avec les restaurateurs ou fermiers aubergistes qui ont fait le choix de valoriser les savoir-faire des producteurs locaux. Vous aimez ce goût, cette saveur, ce vin, ce dessert...? L'origine de chaque produit est identifiée et vous pouvez prolonger votre découverte en allant directement dans les fermes, ou entreprises artisanales garants de cette gastronomie landaise, pour visiter, déguster ou acheter les produits qui composent les Assiettes de Pays.

L'hôtel-restaurant [Aux Tauzins](#)

 à Montfort en Chalosse propose :

L'assiette « Saveurs de Chalosse »

 ; D'avril à novembre ? prix 20?. Le menu et ses producteurs locaux : Garbure landaise servie dans un verre, Tartine de foie gras frais aux raisins (ferme Alirot, Gamarde les Bains), Manchons et c?urs de canard, cou farci et magret froid fourré au foie gras (Raymond Dartigues, Pomarez), pommes frites maison (Les Vergers d'Estienne à Laurède), Mousse glacée aux pruneaux parfum bas-armagnac (Domaine d'Ognoas à Arthez d'Armagnac), vin moelleux ou rouge des coteaux de Chalosse (Les vigneron landais Tursan Chalosse à Mugron).

Retrouvez l'ensemble des assiettes de Pays en Landes Chalosse :

[cliquez ici](#)

** !**

Non

