

## Journée 1



Visite de la CHOCOLATERIE ANTTON, fondée au cœur du Pays Basque en 1993 avec la volonté de proposer des chocolats artisanaux et de faire partager la passion du Maître Chocolatier.

Cette visite plonge le visiteur gourmand au cœur de l'atelier et permet de découvrir les chocolatiers à l'œuvre. A la fin de la visite, une dégustation s'impose !

12H30 : DEJEUNER A L'HOTEL DU PONT A ASCAIN

Après-midi : Départ pour LE COL D'IBARDIN et ses ventes, boutiques de frontière où se procurer toutes sortes de marchandises détaxées.

23 €  
la journée



## Journée 2



Visite des ATELIERS LARTIGUE : En 1910, Calixte et Anastasie Lartigue fondent l'un des premiers ateliers de fabrication de toiles à espadrilles et bérets de la région.

Découvrez le tissage traditionnel, ses secrets et sa fabuleuse histoire lors d'un parcours commenté : ourdisseuses, rentreuses, tisseurs, couturières dévoilent leur métier sous la cadence des machines. Bel hommage à toutes ces mains qui œuvrent à la réalisation de notre linge basque.

12H30 : DEJEUNER A L'HOTEL DU PONT A ASCAIN

Après-midi : ESPELETTE, petit village coquet mondialement connu grâce à son épice, le piment d'Espelette, aujourd'hui utilisé par les plus grands chefs. Vous connaîtrez tous les secrets de la culture du piment d'Espelette, du champ à la dégustation, à travers la visite de L'ATELIER DU PIMENT.

25 €  
la journée



## Menu

### ENTREES OU SOUPE AU CHOIX :

Gratin de fruits de mer au chorizo  
Pipérade Basquaise et sa tranche de jambon poêlée  
La salade Basque  
(salade verte, copeaux de fromage, jambon de Pays, tomate, oignons)  
La garbure Béarnaise,  
Eventail de jambon Serrano et guindillas

### PLATS AU CHOIX :

Dos de colin, tagliatelles sauce aux champignons  
Confit de canard et pommes de terre Amatxi (supplément 2€)  
Chipirons a la basquaise / riz (supplément 2€)  
Rôti de porc farci à la xistorra, poêlée de légumes  
Poulet basquaise et riz  
Gigot d'agneau façon méchoui et haricots  
Canette à l'orange façon du chef  
Le véritable Axoa de Veau du Pays Basque et pommes de terre rissolées  
La Paella comme en Espagne (supplément 2€)

### FROMAGE DE BREBIS , CONFITURE DE CERISES

### DESSERTS AU CHOIX :

Gâteau basque à la crème,  
Entremet Chocolat,  
Le sorbet pomme verte arrosé de Manzana Verde  
La Crème brûlée à l'izarra verte,

Eau, Vins (rouge, rosé) et café compris

Sangria ou kir & Tapas : supplément de 3.00€ par personne

Nous demandons le même choix de menu pour l'ensemble des convives

## Journée 3

Visite de La Ferme OLATXAREA à AINHOA ou Beñat Ezcurra, sa femme et un apprenti se sont lancés dans l'élevage de 280 brebis manech têtes rousses adultes. Cette exploitation de 30 hectares est principalement centrée sur la fabrication de fromages AOP Ossau-Iraty (environ 4 tonnes) Vous verrez évoluer le troupeau en pacage, visiterez les salles de fabrication et d'affinage avant de passer à la dégustation.

12H30 : DEJEUNER A L'HOTEL DU PONT A ASCAIN

Après-midi : Visite de la Villa ARNAGA. Edmond Rostand, l'auteur de Cyrano de Bergerac, a planté la maison de ses rêves dans un écrin de verdure. Vous serez éblouis par les décors luxueux des 19 pièces de sa villa de style néo-basque, vous tomberez également sous le charme des 4 hectares de jardins à la française, de la douceur du jardin anglais et du calme de la basse-cour. Véritable poème de pierre et de verdure à découvrir ou à redécouvrir!

28 €  
la journée



## Journée 4

A BAYONNE, Pierre IBAIALDE vous accueillera pour un exposé sur les techniques de fabrication du jambon et du foie gras. La VISITE DU SALOIR et du SÉCHOIR à JAMBONS retiendra toute votre attention. Pour finir, dans une ambiance conviviale, vous dégusterez ses produits.

12H30 : DEJEUNER A L'HOTEL DU PONT A ASCAIN

Après-midi : visite du CHATEAU OBSERVATOIRE ABBADIA à Hendaye. Chef d'œuvre de l'architecture néo-gothique, imaginé par Viollet le Duc pour Antoine d'Abbadie d'Arrast, grand explorateur scientifique du 19ème siècle. Néo-médiéval et orientalisme s'y mêlent parfaitement...

Un château meublé, richement décoré et entièrement restauré pendant dix ans, au cœur d'un endroit magique de la région, la Corniche Basque et ses falaises.



30 €  
la journée

