

DESCUBRE A LOS

PRODUCTORES LOCALES

SOCIOS

1 Porc Noir de Bigorre (Cerdo Negro de Bigorre)
 Louey (65)
 Patrimonio excepcional del Pirineo Central, es un cerdo de raza pura, que vive en libertad en su territorio de origen: la Bigorre.

★ Viandas Sica Pyrénéenne
 Tarbes (65)
 Especialista en carnicería tradicional de los Altos Pirineos, Sica Pyrénéenne ofrece carnes de calidad procedentes de una cadena de producción controlada de principio a fin.

★ Foie gras de pato
 Maison Rougié
 Maubourguet (65)
 Un arte culinario ancestral único para un manjar exquisito.

2 Truite des Pyrénées (Trucha de los Pirineos)
 Lau Balagnas (65)
 Criada con respeto por el medio ambiente, la trucha de los Pirineos se produce de forma sostenible y responsable. Un producto de calidad excepcional, resultando de una acuicultura respetuosa.

3 Champiñón ecológico de Madiran
 Madiran (65)
 Recolectados a mano, los champiñones ecológicos de Madiran se cultivan según los estándares de la agricultura biológica. Una producción local que da prioridad a la calidad sobre la cantidad.

★ Vinos Caves Baxellerie
 Tarbes (65)
 Desde 1947, las Caves Baxellerie ofrecen una amplia selección de vinos, champanes, licores y aguardientes. Desde los vinos más exclusivos hasta los caldos de pequeñas propiedades, Caves Baxellerie tiene para todos los gustos.



4 Nata de la granja Ferme de Sayous
 Lourdes (65)
 Leche cruda ecológica rica en omega 3, libre de transgénicos y directamente procedente de la explotación. Una alimentación cuidada de las vacas garantiza la calidad excepcional de los quesos y otros productos lácteos de sabor auténtico.

5 Pastis y licores Ors Na Bruma
 Aucun (65)
 Situada en pleno corazón del Valle d'Azun, esta granja-distilería elabora de forma artesanal licores, digestivos e hidrolatos a base de plantas y frutas ecológicas. Lo mejor de la montaña destilado con pasión.

★ Olisol
 Auriébat (65)
 Aceite de girasol prensado en frío, 100% local y sin aditivos. Sabor a sol para tus platos.

★ L'Odyssée d'Engrain
 Cizos (65)
 Pastas artesanales y ecológicas desde trigos antiguos.

★ Lou Belot
 Ossun (65)
 Una finca local de vacas lecheras con producción de quesos y venta directa.



★ Cacahuete Verdier-Matayron
 Heres (65)
 Las Délices du Piarrot es Verdier-Matayron. Una granja de agricultura ecológica que ofrece productos locales de alta calidad, incluidos los cacahuetes tostados en la propia granja.

★ Azafrán de los Pirineos
 Nistos (65)
 Cultivado a 700 m de altitud en Nistos, el Azafrán del Vieux Logis es producido por Isabelle Lecornu. Un azafrán excepcional producido mediante un cultivo tradicional.

★ Aperitivos y siropes Les Petits Fruits
 Campan (65)
 Elaborados con un método artesanal en la región de Bigorre. Frutas locales procesadas en mermeladas, aperitivos y licores. Tienda y jardín para descubrir.



★ GAEC Ferme Mondine
 Lombia (64)
 Huevos excepcionales de gallinas ponedoras criadas al aire libre y alimentadas con cereales (sin transgénicos) cultivados en la misma finca.

★ Pimientos del Béarn
 Maison Malnou
 Lescar (64)
 Desde 1948, la familia Malnou cultiva pimientos del Béarn de forma tradicional. Una producción familiar en el corazón de los Pirineos, que preserva un saber hacer ancestral.

★ Peta Milhoc
 Bezeil (32)
 « Maiz que estalla » en gascón, es la nueva palomita 100% francesa de Natais. Cultivado y producido en el suroeste desde hace más de 30 años, este maiz ofrece un sabor único y apoya a la agricultura local.

★ L'étuverie
 Cadeilhan (32)
 Ajo negro ecológico producido en Gascuña. Producción artesanal a partir de una cuidadosa selección del ajo.

★ Prunier Manufacture
 Riscle (32)
 Creada en 1991, Prunier cría esturiones, cuya carne y caviar son reconocidos por su calidad excepcional.

★ Vinagres Domaine de l'Aïrial
 Lagraulet-du-Gers (32)
 Vinagres de vino y balsámicos ecológicos producidos en Gascuña. Envejecidos en barrica, añejados y elaborados con uvas del viñedo de la propiedad.

★ France Sapin BIO
 Belloc (09)
 Productos derivados de abetos ecológicos, tales como la miel, el sirope, el vinagre, los brotes de abeto y los aceites esenciales elaborados a partir de abetos cultivados con agricultura ecológica en los Pirineos del Ariège.

★ Truffières de Filhol
 Alairac (11)
 La trufa negra del País Câtaro: un tesoro cultivado con pasión en el Aude y reconocido por los chefs de todo el mundo.

6 Frutas y verduras Alexandre De Souza
 Ferme Larqué
 Assat (64)
 Verduras ecológicas producidas a lo largo de las estaciones, certificadas HVE y producidas en Assat, Pirineos Atlánticos.

★ Aves de corral Ferme Marcotte
 Ger (64)
 En el corazón de los Pirineos, Florence y Aurélien crían al aire libre, aves alimentadas con cereales de la propia granja, garantizando una carne auténtica y sabrosa.

★ Oulibo
 Bize (11)
 Oulibo es una cooperativa oleícola reconocida por su saber hacer tradicional, que produce y vende desde 1942 aceitunas y aceite de oliva de alta calidad.

Todos nuestros platos son caseros

MENÚ INFANTIL

- Crema de castañas
- Fricasé de pollo Negro de Astarac
- O Lomo de maruca azul
- Puré de patatas
- Fondant de chocolate y helado
- Sirope « Les Petits Fruits »

— 21,00 € —

En caso de alergia, consulte nuestra lista. Precio de servicio incluido.