

Assiette  
en Pays Adour Landes Océanes  
de Pays

Saveurs et couleurs  
de Terroir





Sauveurs et couleurs  
de Terroir

**Composées à partir des meilleurs produits locaux, les Assiettes de Pays** déclinent recettes traditionnelles et saveurs typiques en versions salées, sucrées, et même salées-sucrées !

Toujours accompagnées d'un verre de vin AOC\* ou d'une boisson du cru\*, ces assiettes mosaïques sont autant d'invitations à partir à la rencontre des producteurs, viticulteurs et artisans qui défendent une gastronomie de qualité et perpétuent le goût des bonnes choses.

En Aquitaine, 99 restaurants affichent le label Assiette de Pays, proposant au total quelques 106 assiettes originales.

Plus d'informations sur le réseau national des Assiettes de Pays : [www.bienvenueaupays.fr](http://www.bienvenueaupays.fr)

*Les informations ont été renseignées par les restaurateurs. Ces informations n'engagent en aucun cas la responsabilité du Pays Adour Landes Océanes ou des Offices de Tourisme.  
Tarifs en euros, donnés à titre indicatif.*





## Brasserie de l'Océan

1

**M Foucaud**

85, av Georges Pompidou  
40 130 **Capbreton**  
Tél : 05 58 72 06 50

**GPS :**

43.6542655/-1.4422077

21 €

### Assiette de l'Océan

3 huîtres du lac d'Hossegor gratinées, 3 poissons du Port de Capbreton accompagnés de seiches, le tout grillé à la plancha, accompagné d'un verre de vin des Sables blanc ou rosé\*.

L'origine des produits :

Poissons frais du port de Capbreton. *Différents pêcheurs :*

- Bateau le DRE,
- Bateau le Crésus,
- Bateau le P'tit Loup
- Bateau le Petit Prince,
- Armement Le Toune

Huîtres du Lac d'Hossegor, Fabrice Lorenzi, 1520 av Charles de Gaulle 40150 Hossegor.

Vin des Sables du Domaine Les Dunes de la Pointe, les Vignes de Capbreton, 40 130 Capbreton, M. Tison Tél : 05 58 72 16 76.



## La Tétrade Côté Port

2

**Mme Carlier**

Rue des Pêcheurs,  
face au port de pêche  
40 130 **Capbreton**  
Tél : 05 58 72 64 45

**GPS :**

43.6532796/-1.4404374

21,50 €

### Entre Mer et Terroir

3 huîtres d'Hossegor gratinées au jambon de Bayonne, cuisse de canard désossée confite et farcie au foie gras, frites maison, salade de mesclun et tuile de Brebis Ossau-Iraty ; un verre de vin de Tursan\*

L'origine des produits :

Huîtres, La Cybèle d'Hossegor, M.Labèguerie, Lieu-dit "Fond du Lac" (cabanon à l'extr. nord du Lac d'Hossegor), Tél. : 06 73 34 21 62

Jambon de Bayonne, Coopérative artisanale Basque du Jambon de Bayonne, Rue Lazaret, 64 600 Anglet, Tél. : 05 59 42 08 53

Cuisse de canard, foie gras, Ferme Jean Sarthe, Les Délices Saint Orens, 500 Route le Leuy, 40 500 Cauna, Tél. : 05 58 71 12 21

Vin de Tursan, Cave Puyobrau Frères, 35 Route de Bayonne, 40 230 St Geours de Maremne, Tél : 05 58 57 30 07

Vin provenant de la Cave des Vignerons Landais, 30 Rue Saint Jean, 40 320 Geaune, Tél. : 05 58 44 51 25



3

## La Tétrade Côté Lac

**M Carlier**

1187 av du Tourring Club  
40 150 **Hossegor**  
Tél: 05 58 43 51 48

**GPS :**

43.6532796/ -1.4404374



**25,50 €**

### Assiette Terre et Mer

3 huîtres d'Hossegor gratinées aux pignons de pin, magret et tranche de foie gras poêlée, croustillant de bar ou maigre, crème de kiwi, gratin de pommes de terre, salade de mesclun ; un verre de vin blanc du Château Moulin de Laballe\*

#### L'origine des produits :

**Huîtres**, La Cybèle d'Hossegor, M.Labèguerie, Lieu-dit "Fond du Lac" (cabanon à l'extr. nord du Lac d'Hossegor), Tél. : 06 73 34 21 62

**Magret, foie gras**, Ferme Jean Sarthe, Les Délices Saint Orens, 500 Route le Leuy, 40 500 Cauna, Tél. : 05 58 71 12 21

**Poissons** : - du Port de Capbreton : Bateau Le Crésus - de Olano Mareyeurs, 64 501 St Jean de Luz, Tél. : 05 59 26 09 88

**Kiwis**, Vergers de Bedat, 796 Route de Goeytes, 40 300 Labatut, Tél. : 05 58 98 13 16

**Vin**, Les Chais Dando, Z.A Pédebert Route de Seignosse, 40 150 Soorts Hossegor, Tél. : 05 58 41 92 02

Vin du Château Moulin Laballe, Monsieur Laudet, 40 310 Parleboscq, Tél. : 05 58 44 33 39

4

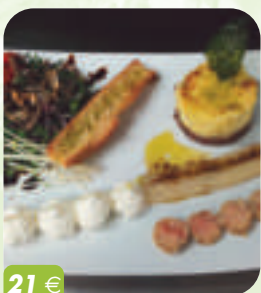
## La Table de Florence

**Mme Bouet**

6/8 place de la Castille  
40 510 **Seignosse Océan**  
Tél : 05 58 43 13 61

**GPS :**

43.7085571/ -1.4330640



**21 €**

### Trilogie Landaise

Foie gras maison en chapelure de cacahuètes de Soustons, salade de gésiers et pignons de pins, Parmentier de cuisse de canard confit saupoudré de piment d'Espelette ; un verre de vin de Bordeaux au choix (Côte de Blaye, Sainte Foix ou Bordeaux Macaire\*)

#### L'origine des produits :

**Foie gras, gésiers**, Conserverie Begards, 3 Place Sterling, 40 140 Soustons, Tél. : 05 58 41 11 54

**Cacahuète, canard**, Ferme Darrigade, Les Délices de Darrigade, 40 140 Soustons, Tél. : 05 58 41 29 65 (Bienvenue à la Ferme)

**Vin**, Château Siffle Merle, Vignoble Macage EARL, 1, Le Merle, 33 860 Marcillac, Tél. : 05 57 32 41 34 ; Château Perayne, 33 490 Saint André de Bois, Tél. : 05 57 98 16 20





21,50 €

## La Côte d'Argent

5

**M Lesbats**

1 Avenue du Tuc dous brocs  
40 510 **Seignosse**  
Tél : 05 58 72 80 01

**GPS :**

43.6893941/ -1.3744846

### L'Assiette de l'Aubergiste

*Pavé de Bœuf Blonde d'Aquitaine façon Rossini, préparé avec une sauce à l'Armagnac, pommes de terre, salade, magret séché poivré, pignons de pin et kiwis ; un verre de vin des Landes du « Domaine de Labaigt »\**

#### L'origine des produits :

**Bœuf Blonde d'Aquitaine**, Maison Duclos, 5 Rue Jean-Baptiste Gabarra, 40 130 Capbreton, Tél. : 05 58 72 12 07

**Foie gras**, M.Pussacq, 40 300 Vicq d'Auribat, Tél. : 05 58 98 95 44

**Magret séché**, Conserverie Begards, 3 Place Sterling, 40 140 Soustons, Tél : 05 58 41 11 54

**Vin des Landes**, Domaine de Labaigt, M.Lanot, 40 290 Mouscardès, Tél : 05 58 98 02 42



19 €

## Les Roseaux

6

**Mme et M Lesbats**

4, Route Louis de Bourmont  
40 510 **Seignosse**  
Tél : 05 58 72 80 30

**GPS :**

43.7110447/-1.3748896

### Assiette Terre et Etang

*Médaillon d'un demi caneton sauvage farci au foie gras des Landes, gratin de pommes de terre Bio, assortiment de fromages ; un verre de vin des Sables\**

#### L'origine des produits :

**Caneton**, Ferme du Petit Pey, 1298 Route d'Herm, 40 140 Magescq, Tél : 05 58 47 71 50

**Foie gras**, M.Pussacq, 40 300 Vicq d'Auribat, Tél : 05 58 98 95 44

**Pommes de terre Bio**, M. Perron, Maraicher, Quartier Hardy, 40 140 Soustons, Tél : 05 58 41 12 03

**Fromages**, Société Nouvelle Laitière de la Chalosse, 203 Chemin Lagourgue, 40 360 Pomarez, Tèl : 05 58 89 32 78

**Vin des Sables** du Domaine Les Dunes de la Pointe, les Vignes de Capbreton, 40 130 Capbreton, M.Tison, Tél : 05 58 72 16 76



7

## Le Bistrot Gourmand

**M Despre**

Av du Général Caunègre

Le Bourg

40 660 **Moliets et Maû**

Tél : 05 58 48 58 13

**GPS :**

43.8498755/ -1.3606095



**25 €**

### Assiette Gourmande

*Magret fermier et fumé, aiguillettes, gésiers, confit de canard, foie gras, asperges, jambon de pays, salade ; un verre de vin de Tursan\**

#### L'origine des produits :

**Magret, aiguillettes, gésiers, confit de canard, foie gras, jambon de pays,** Conserverie Begards, 3 Place Sterling, 40 140 Soustons, Tél : 05 58 41 11 54

**Jambon de pays,** Boucherie Aimé, 3 Avenue de la république, 40 100 Dax, Tél : 05 58 74 24 37

**Asperge,** Ferme Darrigade, Les Délices de Darrigade, 40 140 Soustons, Tél. : 05 58 41 29 65 (Bienvenue à la Ferme)

**Vin de Tursan,** Cave Demeter, 14 Grand' rue, 40 480 Vieux Boucau, Tél : 05 58 48 03 87

8

## Le Tuquet Othaeche

**M Othaeche**

262 Tuquet

40 150 **Angresse**

Tél : 05 58 77 03 49

**GPS :**

43.6577430/-1.3385725



**19 €**

### Poêlée de foie frais aux pommes et kiwis, aiguillettes, bouquet de salade

*Foie gras poêlé, aiguillettes, jambon de Chalosse, pommes fruits Golden et kiwis de l'Adour, bouquet de salade ; un verre de vin de Tursan\**

#### L'origine des produits :

**Foie gras, aiguillettes,** Ferme de Batis, Maison Batis, 40 300 Pey, Tél : 05 58 57 70 93 (Bienvenue à la Ferme)

**Jambon de Chalosse,** Maison Bignalet, 192 Rue Centrale, 40 290 Habas, Tél : 05 58 98 00 05

**Pommes, Kiwis,** Domaine de Darmandieu, D6, 40 300 Saint Etienne d'Orthe, Tél : 05 58 73 22 22

**Vin de Tursan,** Cave Puyobrau Frères, 35 Route de Bayonne, 40 230 St Geours de Marenne, Tél : 05 58 57 30 07

Vin provenant de la Cave des Vignerons Landais, 30 Rue Saint Jean, 40 320 Geaune, Tél. : 05 58 44 51 25





23 €

## L'Estanquet

**M Quintanne**

RN 10

40 230 **St Vincent de Tyrosse**

Tél : 05 58 77 16 97

**GPS :**

43.6612319/ -1.3007909

### Le Trio de Canard

*Brochette de canard (aiguillettes, magret), une tranche de foie gras frais poêlée et sauce au foie gras, pommes et légumes de saison ; un verre de vin de Tursan\**

#### L'origine des produits :

**Magret, Aiguillettes**, La Bassecour de Castelnaud, Quartier du Château, 40 360 Castelnaud Chalosse, Tél : 05 58 89 38 42

**Foie gras**, M.Pussacq, 40 300 Vicq d'Auribat, Tél : 05 58 98 94 17

**Vin de Tursan**, Cave Puyobrau Frères, 35 Route de Bayonne, 40 230 St Geours de Maremne, Tél : 05 58 57 30 07

Vin provenant de la Cave des Vignerons Landais, 30 Rue Saint Jean, 40 320 Geaune, Tél. : 05 58 44 51 25



20 €

## Le Basc'O Land

10

**M Gachen**

86 Place de la Mairie

40 230 **Saubrigues**

Tél : 05 58 42 54 49

**GPS :**

43.6102553/ -1.3139659

### Combiné du Pays

*Rillettes de canard sur toast grillé, salade de gésiers de canard, cuisse de canard confite, tome de chèvre accompagné de confiture de cerises, pommes sautées, asperges, jambon, un verre de vin de Tursan\**

#### L'origine des produits :

**Rillettes de canard, gésiers, cuisse confite**, Ferme Barthote, « La Barthote », 40 390 Sainte Marie de Gosse, Tél : 05 59 56 34 84 (Bienvenue à la Ferme)

**Tome de chèvre**, Mr et Mme Sainz, 320 Route de Chassepot, 40 230 Orx, Tél : 05 58 77 90 75 (Réseau AMAP)

**Vin de Tursan**, Cave Puyobrau Frères, 35 Route de Bayonne, 40 230 St Geours de Maremne, Tél : 05 58 57 30 07

Vin provenant de la Cave des Vignerons Landais, 30 Rue Saint Jean, 40 320 Geaune, Tél. : 05 58 44 51 25



**11 Bistrot d'Éma**

**M Batby**

65 avenue de Galleben

40 140 **Soustons**

Tél : 05 58 41 14 04

**GPS :**

43.7577513/-1.3372850



**21 €**

**Assiette du Bistrot**

*Velouté d'asperge (selon la saison), crème à la cacahuète de Soustons, Filet de merlu aux oignons confits, fondue de brebis ; Panacotta aux Kiwis des Landes (ou aux fruits rouges selon la saison), un verre de Tursan rouge\*, café*

L'origine des produits :

**Asperges et cacahuètes**, Ferme Darrigade,

« Darrigade », 40 140 Soustons, Tél : 05 58 41 29 65

**Kiwis**, Domaine de Darmandieu, D6, 40 300 Saint Etienne d'Orthe, Tél : 05 58 73 22 22

**Merlu**, Morillon marée, 4 rue Pourguedeuil, 40 130 Capbreton

**Vin de Tursan**, Cave Puyobrau Frères, 35 Route de Bayonne, 40 230 St Geours de Marenne, Tél : 05 58 57 30 07

**12**

**Lacotel**

**M Bretelle**

3058 Avenue du Touring Club

40 150 **Hossegor**

Tél : 05 58 43 93 50

**GPS :**

43.681381/-1.4271044



**23 €**

**Découverte des saveurs locales**

*3 Huîtres d'Hossegor chaudes au foie gras des Landes et ventrèche grillée, ses asperges locales vinaigrette sur brick, magret de canard simplement rôti et fleur de sel, petite salade mélangée au brebis, un verre de vin des Sables\**

L'origine des produits :

**Huîtres**, La Cybèle d'Hossegor, M.Labèguerie, Lieu-dit "Fond du Lac" (cabanon à l'extrémité nord du Lac d'Hossegor),

Tél. : 06 73 34 21 62

**Foie gras**, Conserverie Begards, 3 Place Sterling, 40 140 Soustons,

Tél : 05 58 41 11 54

**Asperge**, Ferme Darrigade, « Darrigade », 40 140 Soustons,

Tél : 05 58 41 29 65

**Vin des Sables**, Domaine Les Dunes de la Pointe, les Vignes de Capbreton, 40 130 Capbreton, M.Tison Tél : 05 58 72 16 76





13

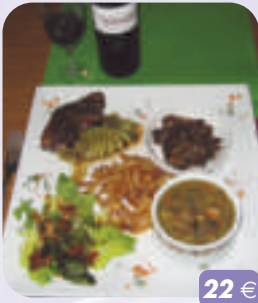
## Au Bon Coin

### Mme et M Do Régo

223 rue du Château  
40 300 Peyrehorade  
Tél : 05 58 73 00 45

#### GPS :

43.5442565/-1.1020759



22 €

### Assiette Saveurs du Terroir

*Garbure, Côtelette de canard, escalope foie gras frais, kiwis poêlés et flambés à l'armagnac, piment d'Espelette ; un verre de vin de Chalosse\**

#### L'origine des produits :

*Côtelette de canard, escalope de foie gras* (sous signe officiel de qualité), Excel, 1941 Route St Martin, 40 380 Gibret, Tél. : 05 58 98 42 59

*Kiwis*, Les Fruitiers de Chalosse, 1984 Maison Berna, Route de Tilh, 40 290 Habas, Tél : 05 58 98 01 60

*Vin de Chalosse*, Ets Lapique, 5 Rue Hugues, 40 100 Dax, Tél : 05 58 74 05 06

## Notes

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....







14

## Auberge le Cassiet

Melle et M Chabauty

1170 RD810

40 440 Ondres

Tél : 05 59 45 38 22

**GPS :**

43.5751678/ -1.4395523



20 €

### Assiette de Pays

*Foie gras mi-cuit, un demi magret de canard, jambon de Bayonne, gratin de pommes de terre maison, légumes de saison, fromage de brebis accompagné de confiture de kiwis ; un verre de vin de Tursan \**

#### L'origine des produits :

**Magret de canard, foie gras**, La Bassecour de Castelnaud, Quartier du Château, 40 360 Castelnaud Chalosse, Tél : 05 58 89 38 42

**Confiture de Kiwis**, Ferme Liheyte, 597 Chemin Lesbarres, 40 390 Biaudos, Tél. : 05 59 56 72 96

**Vin de Tursan**, Cave Puyobrau Frères, 35 Route de Bayonne, 40 230 St Geours de Maremne, Tél : 05 58 57 30 07

Vin provenant de la Cave des Vignerons Landais, 30 Rue Saint Jean, 40 320 Geaune, Tél. : 05 58 44 51 25

## Au fil des Saisons

15

M et Mme Alonso

2231 avenue du

Quartier Neuf

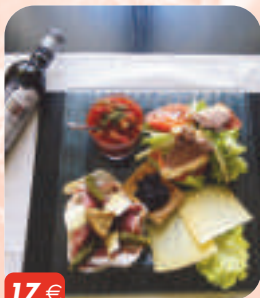
40 390 Saint Martin

de Seignanx

Tél : 05 59 56 11 57

**GPS :**

43.5285504/ -1.3906032



17 €

### Assiette du Pays

*Magret fumé, rillettes de canard, chiffonnade de jambon de Bayonne, piperade, fromage de brebis, confiture de cerises noires, salade, tomates, un verre de vin des Sables \**

#### L'origine des produits :

**Rillettes de canard, magret**, Ferme Maillocq, 40 390 Biaudos, Tél : 05 59 56 75 46 (Bienvenue à la Ferme) ; Ferme Luheyte, 40390 Saint-Laurent-de-Gosse, Tél : 05 59 56 31 81

**Jambon**, Boucherie Mouliau, 1968 Av Quartier Neuf, 40 390 Saint Martin de Seignanx, Tél : 05 59 56 52 30

**Fromage de brebis fermier (AOC)**, Duhalde Xedarria, 64 240 Ayherre, Tél : 06 83 59 12 75

**Légumes de saison**, Exploitation PONT, 40 390 Biaudos

**Vin des Sables** du Domaine Les Dunes de la Pointe, les Vignes de Capbreton, 40 130 Capbreton, M.Tison, Tél : 05 58 72 16 76





## Délices des Landes

16

**Mme Mesmacque**

Place J.Rameau

40 390 **Saint Martin  
de Seignanx**

Tél : 05 47 75 16 14

**GPS :**

43.5417669/ -1.3871955

18 €

### Assiette du berger

Salade, fromage de brebis, jambon de Bayonne, boudin noir et écrasé de pomme de terre, tourtière flambée à l'Armagnac ; un verre de vin de Jurançon \*

#### L'origine des produits :

**Jambon, boudin**, Boucherie Moulian, 1968 Av Quartier Neuf, 40 390 Saint Martin de Seignanx, Tél : 05 59 56 52 30

**Fromage de brebis fermier (AOC)**, Duhalde Xedarria, 64 240 Ayherre, Tél : 06 83 59 12 75

**Jurançon apéritif** Henri IV, Larzacab LSO, Cave de Gan, 64 290 Gan

**Tourtière**, Boulangerie, Saint Martin de Seignanx



## Beausoleil

17

**M Soleil**

38 rue du Tuc d'Eauze

40 100 **Dax**

Tél : 05 58 56 76 76

**GPS :**

43.709198/-1.0591356

20 €

### Assiette Soleiade

Cuisses de cailles, œufs de cailles, asperges, foie gras, salade, tomates, fromage de brebis ; un verre de vin de Madiran Laffitte Teston Veille vigne \*

#### L'origine des produits :

**Asperges**, Mme Laterrade, 906 Route Sarremale, 40 140 Magescq, Tél : 05 58 47 71 40

**Cuisses et œufs de cailles** (sous signe officiel de qualité), Caillor, 1886 Chemin Bostens, 40 120 Sarbazan, Tél : 05 58 45 78 78

**Foie gras** (sous signe officiel de qualité), Dandieu, 62 Route du Duc, Maison Peysalle, 40 330 Brassempouy, Tél : 05 58 89 02 08

**Vin de Tursan**, Ets Lapique Sarl, 5 Rue Hugues, 40 100 Dax, Tél : 05 58 74 05 06



## 18 Auberge Saint-Christophe

**Mme Larrodé**

1389 Route de l'Etoile  
40 180 **Tercis les Bains**  
Tél : 05 58 57 80 05

**GPS :**  
43.678397/ - 1.0948767



17€

### **Gratiné Chalossais**

*Cassolette de gésiers confits, cœurs de canard, asperges, jambon du pays, foie gras frais, confiture de kiwis, gâteau basque, légumes ; un verre de vin rosé Chalosse du « Domaine de Labaigt »\**

#### L'origine des produits :

**Gésiers, cœurs de canard, foie gras** (sous signe officiel de qualité),  
Maison Lafitte, B.P 60023 Montaut, 40 501 Saint Sever,  
Tél : 05 58 76 40 40

**Kiwis**, Domaine du Tastet, M. Matabos,  
40 300 Saint Lon les Mines, Tél : 06 63 94 95 60

**Vin Chalosse**, Domaine de Labaigt, M.Lanot, 40 290 Mouscardès,  
Tél : 05 58 98 02 42

## 19 La Pomme de pin

**M Degos**

Rue Victor Hugo  
Place du marché  
40 990 **Saint Paul lès Dax**  
Tél : 05 58 91 33 44

**GPS :**  
43.723474/ -1.447757



20€

### **Assiette de pays**

*Toast de foie gras et de graisserons chauds, sur salade mêlée, manchons de canard confits, pommes de terre sautées, flan de courgettes et tomates provençales, un verre de vin des Sables\**

#### L'origine des produits :

**Foie gras, graisserons de canard et manchons**, Ferme Le Canard  
Chez Degert, 650 Chemin de Mondenx, 40 180 Clermont,  
Tél : 05 58 55 33 04

**Pommes, Kiwis**, Domaine de Darmandieu, D6,  
40 300 Saint Etienne d'Orthe, Tél : 05 58 73 22 22

**Vin des Sables**, du Domaine Les Dunes de la Pointe, les Vignes de  
Capbreton, 40 130 Capbreton, M. Tison, Tél : 05 58 72 16 76



Assiette  
Pays Adour Landes Océanes

Saveurs et couleurs  
de Terroir



Que vous vous promeniez au bord de l'Océan, de l'Adour, sur les coteaux de Chalosse ... **une Assiette de Pays** vous attend pour éveiller vos papilles à notre patrimoine gastronomique !!!

Ces Assiettes vous sont proposées par des Restaurateurs qui les ont préparées à partir de produits locaux de qualité, en respectant les principes de la Charte Assiette de Pays. Elles s'inspirent généralement de recettes traditionnelles, tout en laissant place à la créativité des restaurateurs.

Cette action de valorisation des produits du terroir repose sur la collaboration étroite entre restaurateurs et producteurs locaux, et leur envie de vous faire partager et découvrir nos saveurs.

Retrouvez toutes les informations sur les assiettes de pays sur le site [www.aquitaine.bienvenueaupays.fr](http://www.aquitaine.bienvenueaupays.fr) ou auprès de chaque Office de Tourisme du territoire.



## Office de Tourisme de Capbreton

Avenue Georges Pompidou  
40130 Capbreton  
Tél : 05 58 72 12 11  
[www.capbreton-tourisme.com](http://www.capbreton-tourisme.com)

## Office de Tourisme d'Hossegor

44 avenue de Paris - BP 6  
40150 Hossegor  
Tél : 05 58 41 79 00  
[www.hossegor.fr](http://www.hossegor.fr)

## Office de Tourisme de Seignosse

Avenue des lacs - 40510 Seignosse  
Tél : 05 58 43 32 15  
[www.tourisme-seignosse.com](http://www.tourisme-seignosse.com)

## Office de Tourisme de Moliets et Maât

Rue du Général Caunègre  
40660 Moliets et Maât  
Tél : 05 58 48 56 58  
[www.moliets.com](http://www.moliets.com)

## Office de Tourisme de Soustons

Avenue Labouyrie  
40140 Soustons  
Tél : 05 58 41 52 62  
[www.soustons.fr](http://www.soustons.fr)

## Office de Tourisme du Pays Tyrossais

Placette du Midi  
40230 St Vincent de Tyrosse  
Tél : 05 58 77 12 00  
[www.tourisme-paystyrossais.fr](http://www.tourisme-paystyrossais.fr)

## Office de Tourisme du Seignanx

Les Floralies - BP 34 - 40440 Ondres  
Tél : 05 59 45 19 19  
[www.seignanx-tourisme.com](http://www.seignanx-tourisme.com)

## Office de Tourisme de Dax

11 cours Foch - BP 177 - 40104 Dax  
Tél : 05 58 56 86 86  
[www.dax-tourisme.com](http://www.dax-tourisme.com)

## Office de Tourisme de St Paul lès Dax

68 avenue de la Résistance  
BP 100 - 40993 St Paul lès Dax  
Tél : 05 58 91 60 01  
[www.stpaullesdaxtourisme.fr](http://www.stpaullesdaxtourisme.fr)

## Office de Tourisme du Pays d'Orthe

147 avenue des Evadés  
40300 Peyrehorade  
Tél : 05 58 73 00 52  
[www.tourisme-paysdorthe.fr](http://www.tourisme-paysdorthe.fr)

