

# Une journée dans le Parc Naturel

La formule la plus complète !

**31€\***  
par adulte

Une journée pleine de rencontres et de découvertes sur l'histoire des Landes, avec la **visite de l'Écomusée de Marquèze à Sabres**, mais également la visite d'un site touristique local parmi le Musée des forges de Brocas et Graine de forêt à Garein. Une **étape gastronomique** vous sera proposée à la Table de Marquèze ou dans un de nos deux restaurants partenaires.

## Organisation de la journée

**10h00 : visite guidée au choix (environ 1h30)**

Visite **Graine de forêt à Garein**  
ou **Musée des forges de Brocas**

**12h00 : départ du train pour l'Écomusée de Marquèze - Déjeuner à la Table de Marquèze**

Si vous choisissez un restaurant partenaire, vous prendrez le train de 14h ou 14h40.

**14h ou 14h40 : visite guidée de l'airial de Marquèze (environ 2h)**

**Retour par le train de 16h20 ou 17h**

**Visite libre** des expositions du Pavillon de Marquèze en gare de Sabres – Exposition permanente et exposition temporaire du moment – Fermeture du Pavillon à 18h.



Le haut-fourneau

Ici, on vous dévoile l'**histoire et les techniques des anciennes forges de Brocas**. Son haut-fourneau, son atelier, la grange charretière, la maison des ouvriers ainsi que sa collection d'objets exposés dans la minoterie désaffectée, vous plongeront dans ce passé encore très présent dans les esprits.

Musée des forges  
de Brocas



Plongez au cœur de l'**activité forestière** grâce à une exposition, des vidéos, des jeux et un parcours interactif en forêt. Vous découvrirez l'histoire de la forêt, les hommes et les techniques qui la font vivre, ses dérivés industriels, l'aventure de sa certification et de sa gestion durable.

Graine de forêt à Garein

- Perpit ou Kir
- Garbure ou Salade au magret séché, copeaux de fromage, sauce aux herbes ou Salade Lou Guirot (rillettes d'oie, salade aux betteraves, pommes et noisettes)
- Porc aux pruneaux et floc de gascogne ou bœuf de Bazas en daube, au vin blanc de Tursan et au miel d'acacia
- Cuisse de canard confite
- Pommes boulangères
- Fromage de brebis
- Pastis du four de Marquèze et crème anglaise ou Millas
- Café et 1/4 de vin compris

**Menu Enfant (- 12 ans) :** petite assiette de charcuterie et crudités/Poulet fermier frites/Glace ou Pastis landais

Menu terroir  
Restaurant "La Table de Marquèze"

\* Ce tarif comprend

l'accès en train, la visite avec un **guide particulier** du quartier de Marquèze et du **deuxième site de son choix**, avec la possibilité d'une **visite libre des expositions** du Pavillon de Marquèze, le repas boisson comprise. Groupe à partir de 20 adultes payants. Une gratuité pour 20 adultes payants. Gratuité chauffeur.

Nos restaurants partenaires vous proposent d'autres menus...

- Garbure maison **ou** Assiette de Charcuterie de la région
- Poulet à l'oignon et ses Pommes sautées **ou** Boulangère de Porcelet et ses Pommes sautées
- Tarte aux fruits maison **ou** Pastis landais et sa crème anglaise
- 1/4 de vin et café inclus

**Menu Enfant (- 12 ans)** : tomate en salade/steak haché/frites/glace.

31€

Sabres, L'Auberge des Pins\*\*\*



L'Auberge des Pins



Hôtel de la Gare



Ferme auberge de Violette

**Menu gastronomique**

- Salade de légumes du Jardin de Violette, terrine de volaille aux légumes **ou** Tourte aux champignons **ou** Filet de truite en papillotes aux herbes landaises
- Rôti de magret de canard farci aux légumes **ou** Canette aux baies rouges
- Fromage
- Dessert : miassou
- Café, vin inclus

38€

Lencouacq, Ferme auberge du jardin de Violette

Nicolas Taris, votre chef cuisiner vous propose 3 menus selon la saison (vin et café inclus) :

**Menu du printemps**

- Duo d'asperges blanches de Cécile CHERI\*\*\* et salade de magret séché
- Navarin d'agneau aux fèves et gratin dauphinois et tomate provençale
- Dessert autour du printemps : crème brûlée à la rose, bavarois de coquelicot, glace à la violette

31€

**Menu d'été**

- Melon surprise et jambon cru
- Parmentier de canard et crème de parmesan, mesclun de salade
- Variation autour de la fraise

**Menu d'automne**

- Salade de cœurs et gésiers de canard grillés
- Crépinette de palombe farcie\*\*\* **ou** civet de chevreuil
- Charlotte tiède aux pommes

**Menu enfant (- 12 ans)** : charcuterie/poulet rôti pommes sautées/glace.

Brocas, Hôtel de la gare\*\*  
Logis de France

Pour tous les menus adultes, 1/4 vin et café compris.  
Menus non contractuels sous réserve de modifications.  
Possibilité de modifier les menus.  
Tout supplément sera payé sur place au restaurateur.

**Période** : du 1<sup>er</sup> avril au 28 octobre 2012

**Réservation toute l'année** selon conditions générales de vente  
Effectif définitif à confirmer au plus tard 6 jours avant la date choisie.

**Contact** : Marion CLAVÉ-DESCORS

Tél. 05 58 08 31 22

m.clave@parc-landes-de-gascogne.fr