



PORTES OUVERTES

Samedi 28 juin à partir de 14h
et dimanche 29 juin à partir de 10h



Entrée libre

Repas sur place, dégustations, concert et visite de la Ferme.

* Marché de producteurs



Ferme Bastebieille

Foie gras, magrets, conserves...



Domaine La Grave Pradot

Vin rouge, rosé et blanc



Ferme des Baylines

Fromage de brebis, lait, breuil...



Domaine de Laubesse

Floc de Gascogne
et Armagnac



Les Ruchers de Loustaou

Apiculteur récoltant,
produits de la ruche



Turs'âne

Produits de beauté
à base de lait d'ânesse

* Animations

• **Visite de la ferme**
samedi de 14h à 16h

• **Ambiance musicale proposée par Phil Hammer On**
samedi soir



Au menu de la Ferme

Samedi soir et dimanche midi

sur réservation - dans la limite des places disponibles

22€

Salade landaise

Salade, tomate, foie gras, gésiers, rillettes

Côtes de canard et sa garniture

Pastis - Crème anglaise

Café

MENU ENFANT - 8€

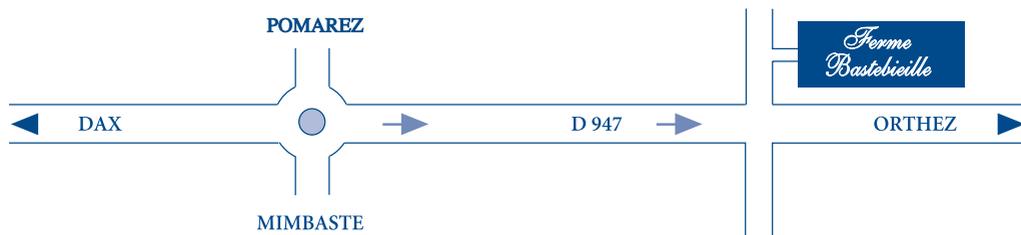
(jusqu'à 12 ans)

Pour réserver votre repas :

05 58 55 30 05

06 71 43 03 20

earlfermebastebieille@gmail.com



*Sur la route Dax - Orthez, prendre la première route à gauche
après le rond-point Mimbaste - Pomarez.*

Ferme Bastebieille - Chemin des Bastes - 40350 Mimbaste

www.fermebastebieille.com -  @fermebastebieille