

ALLERGENES

Nos plats étant élaborés exclusivement à base de produits frais et ce dans un espace commun, nous vous informons que toutes nos productions peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques. Si vous êtes allergiques ou intolérant à un ou plusieurs d'entre eux, faîtes nous le savoir et nous ferons de notre mieux pour adapter votre repas.

NOS PRODUCTEURS

Parce qu'il n'y a pas de belle cuisine sans beaux produits, nous avons sourcé pour vous ce qui nous paraît être le meilleur localement. Nous avons une étroite collaboration avec ces producteurs qui nous permet jour après jour de tendre vers toujours plus de qualité et de traçabilité pour faire de votre repas un moment des plus agréables.

Producteur	Produit	Lieu	Distance
Jean Pierre Gonnord	Boucherie	Lons	5 km
Pierre et Cyril Biraben	Foie gras / Canard	Beuste	25 km
Baptiste Bayaud	Champignons	Monein	17 km
Christian Dupouy	Huiles, céréales, légumineuses	Doazon	20 km
Pierre Duplantier	Volailles	Méracq	24 km
Florence Gachies	Asperges vertes	Aire-sur-l'Adour	50 km
Pascal Bourguinat	Asperges vertes	Tadousse-Ussau	40 km
Thierry Dupouy	Agrumes	Eugénie-les-Bains	50 km
Thierry Barrouillet	Pigeonneaux	Projan	40 km
Famille Delest	Cacahuètes/Asperges Blanches	Soustons	97 km
Philippe Seby	Framboises	Bahus-Soubiran	46 km
Patrice Haillet	Oeufs	Buros	14 km
Chantal Pouyoune	Fromages de chèvre	Asson	33 km
Cazassus V. et J.m.	Tomme de brebis / greuil	Fichous	20 km
Gilles Fert	Miel	Argagnon	25 km
Famille Bastellica	Légumes/herbes/fleurs	Verlus	44 km
Lahouratate	Boucherie	Laruns	46 km
Malnou Margaux	Piment béarnais	Poey-de-Lescar	5 km
Sayous Guy et Sophie	Produits Laitiers	Lourdes	50 km
Constanti Jean Luc	Pains	Pau / Lanne	7 km
Famille Pomarez	Truite des Pyrénées	Lau Balagnas	63 km
Bioagricolà	Farines et céréales	Bougarber	9 km
Dima	Marée	St Jean de Luz	123 km
Sobomar	Marée	Capbreton	106 km