



Un mot sur le Domaine...

*« Découvrir Uza, c'est s'immerger dans la culture et le patrimoine des Landes. Au cœur de la forêt Landaise, le temps de la Forge a été synonyme d'âge d'or entre le XVIIIème siècle et 1981 pour ce bourg rural qui mise aujourd'hui sur la gastronomie avec son aspergeraie bio et ses restaurants au bord du lac.
L'atelier de Vulcain a laissé place à La Table du Marensin »*

Le mot du Chef...

« Nous, chefs et cuisiniers, sommes la passerelle entre les hommes & les femmes qui en se levant chaque matin, récoltent de la Terre le meilleur. A travers notre travail, nous nous efforçons d'exprimer le goût et les saveurs de notre terroir. »

L'Equipe

*Alexis Leiber, Radoine Jaafoury, Clémence Regot, Bryan Merat,
joignent leurs efforts pour vous accueillir !*



LES MENUS

Voyage en 4 temps

59€

« Découverte »

Ou

« Végétal »

Une composition gastronomique où les richesses du terroir Landais viennent émoustiller les sens.

Voyage en 6 temps

79€

« Dégustation »

Laissez-vous guider par cette échappée gourmande de plats emblématiques de la cuisine de notre Chef, créative et inspirée des produits de saison de nos producteurs passionnés.

Accord mets & vins

En quatre séquences à 29€

En six séquences à 39€

Afin de respecter notre territoire et terroir, tous nos plats sont élaborés avec des fruits et légumes du Sud-Ouest d'origine Biologique ainsi que des viandes et poissons d'origine française.

Prix et service compris