

Nous vous accueillons du mercredi au
dimanche, de 9.30 à 21.45

*Restaurant de 12.00 à 13.45 et de 19.00 à 21.45
(fermé le mercredi et dimanche soir)*



Ancien magasin aux vivres de la forge du XVIIIe siècle, ce lieu de convivialité pour les ouvriers et leurs familles avait fermé ses portes en 1970.

Après des années de restauration, la famille de Lur Saluces fait renaître ce lien de proximité.

Dans une atmosphère calme et détendue, vous pouvez profiter d'une cuisine de tradition bourgeoise mettant en avant les produits du terroir.

Quant à l'épicerie, elle met à votre disposition des produits d'exception tels que : pâtisseries, vins, miel, conserves, épices, thés... à découvrir sans tarder.





LA CARTE

NOS ENTREES

Foie Gras de Canard fermier mi-cuit, <i>Chutney de la maison et toasts</i>	17€
Velouté de Potiron & Œuf parfait, <i>Emulsion de jambon, chips de Lard</i>	13€
Ceviche de Thon, <i>Recette d'Amérique Latine du Chef</i>	15€

NOS PLATS

Risotto de Fregola Sarda, <i>Mousseline de Butternut et poêlée de champignons</i>	24€
Pêche du Marché, <i>Poireaux grillés et leur sauce</i>	35€
Filet de Boeuf, Salsifis glacés, <i>Purée Robuchon, Sauce au poivre flambé à l'Armagnac</i>	34€
Suprême de Volaille au Barbecue, <i>Purée Robuchon, Jus corsé</i>	25€

GARNITURE EN SUPPLEMENT 4€

Poêlée de champignons du moment
Purée de pommes de terre façon Robuchon (supp truffe 4€)
Poêlée de légumes de saison

NOS DESSERTS

Notre vitrine de pâtisseries fines maison.

Nos glaces au lait de ferme Bio - Ferme Lait 2 à Castets
Demandez notre sélection.

- Une Boule 3€
- Coupe de glace (3 parfums au choix, coulis & chantilly) 10€

LES PLANCHES

*Toutes nos planches sont accompagnées
de pain grillé au feu de bois*

Planche de fromage fermier	24€
<i>Sélection du moment de chez Fromagerie du Goux,</i>	
Planche de charcuterie de la maison Abotia	24€
<i>Sélection du moment</i>	
½ Planche de charcuterie ou fromage	12€

A PARTAGER

Ou non...

Cassiolette de cœurs de canard en persillade	11€
Cassiolette de chipirons en persillade	10€

LES MENUS

Menu du Marché	16.5€
Entrée, plat	
<i>(Proposé uniquement le midi du mercredi au vendredi)</i>	
Dessert à la vitrine en supplément	
Menu enfant -12ans :	14€
Boisson, plat & dessert	
(Tenders ou pêche du jour accompagné d'une purée maison & légumes, dessert du moment ou boule de glace & chantilly)	



**Privilégiant les circuits courts et les entreprises familiales,
voici quelques producteurs avec qui nous travaillons :**

*La ferme du Hournadet
Lait de Castets
Artisan Volailleur Christian Brun
Le Rucher de Pellica
Bio Pays Landais*

*Prix net, taxes et service inclus.
Net prices, taxes and service included.*