

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

Restaurant de 12.00 à 13.45 et de 19.00 à 21.45



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.



Prix net, taxes et service inclus.

Net prices, taxes and service included.



LA CARTE

NOS ENTREES

Foie Gras de Canard fermier mi-cuit, <i>Chutney de la maison et toasts</i>	17€
Carpaccio de Melon et Jambon Serrano, Lit de fromage frais et huile de Basilic	10€
Gravelax de Saumon, Caviar d'Aubergine <i>Cacahuètes de Soutons et Vinaigrette Agrumes</i>	15€
Salade au cœur d'Artichaut <i>Aubergine, Olives, Poivron grillé, Noix, Vinaigrette Agrumes</i>	13€

NOS PLATS

Omelette du Chef <i>(1€ par supplément: Tomate/Champignon/Jambon/Fromage)</i>	8€
Pâte al crudo <i>Pesto maison, Tomates confites, Noisettes et Stracciatella</i>	20€
Steak de Thon, Sauce Chimichurri, <i>Purée de Patate douce et légumes de saison</i>	27€
Tagliata de Bœuf, Pesto, <i>Tomates confites, Pommes grenailles et Girolles</i>	29€
Ballotine de Poulet, <i>Farcie en crème de Champignons et ail noir</i> <i>Purée de Carottes et légumes de saison</i>	22€

GARNITURE EN SUPPLEMENT 4€

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

NOS DESSERTS

Norte vitrine de *pâtisseries fines maison.*

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

3€

LES PLANCHES

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

A PARTAGER

Ou non...

Cassolette de cœurs de canard en persillade	11€
Cassolette de chipirons en persillade	10€
Mezzé maison : Tarama, Tapenade, Houmous	13€

LES MENUS

Menu enfant -12ans : Boisson, plat & dessert (Tenders ou pêche du jour accompagné d'une purée maison & légumes, boule de glace & chantilly)	14€
--	------------



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

*La ferme du Hournadet
Lait de Castets
La Ferme de Darrigade
Le Rucher de Pellica
Maison Hilotte
Bio Pays Landais*