

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

Salade de Chèvre chaud, Lardons <i>Noix, Serrano, vinaigrette au Miel</i>	14€
Gravelax de Saumon, Caviar d'Aubergine <i>Cacahuètes de Soutons et Vinaigrette Agrumes</i>	15€
Velouté de Potimarron, Œuf parfait <i>Emulsion Champignons et Noisettes</i>	15€

NOS PLATS

Pâte al crudo <i>Pesto maison, Tomates confites, Noisettes et Stracciatella</i>	20€
Filet de Daurade Royale façon Meunière, <i>Carottes rôties, pomme vapeur et poireau au beurre</i>	27€
Tagliata de Bœuf, <i>Tomates confites, Pommes Grenailles et Pesto maison</i>	29€
Demie Magret, <i>Purée de Carottes et sauce aux herbes</i>	25€

GARNITURE EN SUPPLEMENT 4€

Salade verte
Poêlée de légumes
Poêlée de Champignons
Pommes de terre Grenailles

NOS DESSERTS

Norte vitrine de <i>pâtisseries fines maison.</i>	
Nos glaces au lait de ferme Bio - Ferme Lait 2 à Castets <i>Demandez notre sélection.</i>	
- Une Boule	3€

LES PLANCHES

Planche de Fromage fermier	25€
<i>Sélection du moment de chez Fromagerie du Goux,</i>	
Planche de Charcuterie	25€
<i>Sélection du moment</i>	
½ Planche de charcuterie ou fromage	13€

A PARTAGER

Ou non...

Cassolette de cœurs de canard en persillade	12€
Cassolette de chipirons en persillade	11€
Mezzé maison : Tarama, Tapenade, Houmous	14€

LES MENUS

Menu enfant -12ans :	14€
Boisson, plat & dessert	
(Tenders ou pêche du jour accompagné d'une purée maison & légumes, 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
La Ferme de Darrigade
Le Rucher de Pellica
Maison Hilotte
Bio Pays Landais*

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