

Chers clients,

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre maison, transformée en un espace chaleureux.

Notre restaurant offre une atmosphère atypique et cocooning, où la décoration inspirée de la jungle crée un cadre unique, agrémenté de nombreuses plantes qui embellissent chaque recoin.

Rikke vous reçoit avec le sourire et sa bonne humeur, tandis que Wilson met en œuvre sa vision culinaire, alliant tradition et passion, notamment pour la cuisine japonaise. Ensemble, nous vous garantissons une expérience authentique, avec des plats savamment assaisonnés et des ingrédients locaux et biologiques.

Pour accompagner votre repas, découvrez la carte des vins soigneusement sélectionnée par Rikke et ses délicieux cocktails, pensés pour sublimer chaque assiette.

Au restaurant Ô Fantôme, nous souhaitons que vous vous sentiez chez vous, en tant qu'invités privilégiés.

Bon appétit !

Menu Inspiration

Parce que chaque saison a sa voix,
et que la nature offre chaque jour une émotion nouvelle,
le Chef vous invite à découvrir un menu unique,
guidé par l'inspiration du moment et la fraîcheur des produits du marché.
Une expérience sincère, vivante, et gourmande.

POUR COMMENCER

Une mise en bouche délicate,
premier éclat d'une partition gourmande.

À SUIVRE

Empanadas De Colombia,

Chaussons dorés de maïs croustillant, fourrés de volaille gerseoise mijotée aux
épices douces, sauce guacamole et aji colombien.
Un voyage au cœur de Bogotá.

POUR SUIVRE EN FINESSE

Cabillaud de ligne croustillant servi sur un riz rond crémeux, accompagné de
chou blanc mariné à la japonaise, d'algues wakame
et d'un beurre blanc citronné

ou

Rumsteck de bœuf, servi avec un gratin de pommes de terre fondant,
champignons sautés, le tout sublimé par une sauce veloutée au camembert.

FROMAGER DU MONT ROYAL

Une sélection exigeante de fromages affinés, issue du savoir-faire de
Mélanie Zago, fondatrice des Meules de Mel, votre fromagerie située sur la
place centrale de Marciac.

& POUR CLORE LE REPAS AVEC GOURMANDISE

Étreinte au Chocolat

47.00

Nos Fournisseurs



Poulet

SICA Noire d'Astarac-Bigorre, 32420 Astarac

Canard & Oie

Famille Peres, Ferme de la pâte d'oie, 32300 Saint-Michel

Pigeons

La ferme au Grit, Barrouillet Thierry, 32400 Projan

Bœuf / Veau

Alain Lapeze, Boucherie Super U, 32230 Marciac

Brigitte Darees, Ferme Gaec Irina, 32730 Haget

Viande Porcine

Franck Lalaque, Ferme Gaec Lalaque, 65700 Sauveterre

Agneau de Lait

Coopérative Éleveurs Ovin Axuria, 64130 Chéraute - Sohüta

Miel

Benjamin Beder, Domaine de Samazan, 32230 Saint-Justin

Œufs

Julien Palacio, EARL DU SOUCARET, 32290 Saint-Pierre-d'Aubézies

Beurre / Crème

Brigitte Darees, Ferme Gaec Irina, 32730 Haget

Légumes

Simon Rooryck & Samuel Fornerod, Gaec des jardins de Mounard 32230 Marciac

Yan et Laetitia Davezac, Les potagers de Mourède, 32190 Vic-Fezensac

Pommes et Noisettes

Julien Daguzan, Verger Daguzan, 32230 Troncens

Boulangeries

Verge Borderolle Thierry, Verge-Borderolle, 32230 Marciac

Les Gourmandises, Frédéric & Emmanuelle Ringuenoir, 32230 Marciac

Épicerie Bio

• L'Épicerie de Marciac, 32230 Marciac

Et beaucoup d'autres à venir...