

LES ENTRÉES

Salade de betteraves cuites au four, pommes, avocat et copeaux de fromage de chèvre affiné	16€
Velouté de butternut, châtaignes rôties et lard paysan croustillant	17€
Pâté en croûte de notre Auberge	19€
Maigre mariné, noisettes du Lot-et-Garonne et copeaux de champignons de Paris	21€
Foie gras mi-cuit des Landes et confit d'oignons au vin de Pessac-Léognan	22€

LE PANIER DU POTAGER

Fricassée de champignons sauvages et salade d'herbes aromatiques	25€
Potimarron rôti, fruits secs, Ossau-Iraty et salade d'épinards	25€

LA NASSE DU PÊCHEUR

Filet de truite cuite au naturel, sucrides braisées et sauce suprême	32€
Merlu de Saint-Jean-de-Luz rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes, et crème de langoustine	33€

LE BILLOT DU BOUCHER

Joue de veau braisée, carottes glacées, citron confit et herbes pilées	36€
Filet de sanglier rôti aux baies de genièvre, céleri au raifort et coing acidulé	39€
Magret de canard rôti, betteraves à la crème de cassis, céréales et jus corsé	37€
Côte de bœuf maturée, pommes de terre coin de rue et mesclun champêtre (Pour 2 pers.)**	110€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Poire Williams pochée à la vanille et sorbet Poiré	11€
Sablé à la noisette et crème glacée au café	12€
Fromages affinés de notre région	13€
Mont-blanc aux agrumes et crème de marrons	14€
Tarte au chocolat, grué et sorbet cacao	14€
Millefeuille de notre auberge à la vanille et caramel au beurre salé (Pour 2 pers.)	28€

** Supplément 30€ par personne sur les menus en demi-pension et pour les bons cadeaux

LES VINS DU DOMAINE

Blanc		15cl	75cl
Les Hauts de Smith	2020	14€	65€
Château Smith Haut Lafitte	2018	45€	220€
Rouge			
Le Lièvre	2018	9€	40€
Les Hauts de Smith	2019	14€	65€
Le Petit Haut Lafitte	2016	12€	50€
Château Smith Haut Lafitte	2014	38€	185€



MENU DE LA LAVANDIERE

45 €

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

Disponible sur ardoise

