

## LES ENTRÉES

Velouté de petits pois servi glacé, chèvre frais de Monsieur Teulé et radis noir	16€
Poireau vinaigrette, mayonnaise fumée et truite des Pyrénées en gravelax	17€
Asperges blanches des Landes servies tièdes et sabayon à l'orange	19€
Maigre mariné, noisettes du Lot-et-Garonne et copeaux de champignons bruns	21€
Foie gras mi-cuit des Landes et confit d'oignons au vin blanc de Pessac-Léognan	22€

## LE PANIER DU POTAGER

Risotto de légumes primeurs à la chlorophylle et ail doux confit	25€
Pommes de terre des Vendangeurs, mesclun champêtre et vinaigrette à l'huile de noix	25€

## LA NASSE DU PÊCHEUR

Merlu de Saint-Jean-de-Luz rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes et crème de langoustine	31€
Cabillaud cuit au naturel, crème d'artichaut et feuilles de capucine	33€

## LE BILLOT DU BOUCHER

Echine de cochon de la maison Oteiza confite, polenta crémeuse et pousses d'épinards	33€
Joue de veau braisée aux agrumes, légumes printaniers et herbes pilées	37€
Suprême de poulet fermier rôti, asperges vertes du pays et sauce aux morilles	39€
Côte de bœuf maturée, pommes de terre coin de rue et mesclun champêtre (Pour 2 pers.)**	115€

## LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés de notre région	14€
Vacherin glacé à la rhubarbe, crème légère aux zestes de citron vert	12€
Crème légère à la vanille torréfiée, crumble et glace au pain de campagne	13€
Dacquoise aux amandes, fraises du pays et sorbet menthe	14€
Tarte au chocolat, grué et sorbet cacao	14€
Millefeuille de notre auberge à la fève de Tonka et caramel (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	2021	15€	70€
Château Smith Haut Lafitte	2018	45€	220€
Rouge			
Le Lièvre	2019	9€	40€
Les Hauts de Smith	2019	15€	70€
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*

