

## STARTERS

Iced green peas « velouté », fresh goat cheese from « Mr Teulé » and black radish	16€
Leeks « vinaigrette », smoked « mayonnaise » and cured Pyreneean trout	17€
Warm white asparagus from « Les Landes » and « orange sabayon »	19€
Marinated meagre, hazelnuts from « Lot-et-Garonne » and shaved mushrooms	21€
Half-cooked duck « foie-gras » from « Les Landes », candied onions with « Pessac-Léognan » white wine	22€

## THE KITCHEN GARDEN BASKET

Chlorophyll vegetable risotto, candied sweet garlic	25€
« Vendangeurs » potatoes, mixed green salad and walnut oil dressing	25€

## THE FISHERMAN'S CREEL

Roasted hake from « Saint-Jean-de-Luz », herbs mash potatoes and langoustine cream	31€
Cod, artichoke cream and nasturtium leaf	33€

## THE BUTCHER'S BLOCK

Candied pork shoulder from « La Maison Oteiza », creamy polenta and baby spinach	33€
Braised veal cheek with citrus fruit, spring vegetables and crushed herbs	37€
Roasted chicken breast, local green asparagus and morel sauce	39€
Matured prime rib of beef, « coin de rue » potatoes and mixed green salad <i>(For 2 pers.)**</i>	115€

## CHEESES & DESSERTS

Matured cheeses from our region	14€
Iced rhubarb « Vacherin » and light cream with lime	12€
Torrefied vanilla light cream, crumble and farmhouse bread ice-cream	13€
Almond « Dacquoise », local strawberries, mint sorbet	14€
Chocolate tart, nibs and cocoa sorbet	14€
Tonka bean and caramel « Mille-feuille » <i>(For 2 pers.)</i>	28€

*\*\*30€ additional per person on half board menus and on vouchers*

## OUR WINES

### AOP Pessac-Léognan White

		15cl	75cl
Les Hauts de Smith	2021	15€	70€
Château Smith Haut Lafitte	2018	45€	220€

### AOP Pessac-Léognan Red

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€



## THE «LAVANDIÈRE» MENU

45 €

Starter of the day  
Main course of the day  
Dessert of the day

*Available from the blackboard*

