

LES ENTRÉES

Traditionnelle soupe de pain grillé aux éclats de châtaigne et lard paysan	17€
Cromesquis de pied de cochon, sauce gribiche et mesclun champêtre	18€
Carpaccio de maigre, betteraves, pamplemousses relevés à la coriandre	19€
Terrine de truite des Pyrénées et poireaux marinés, sauce persillade	21€
Foie gras de canard des Landes au cacao, compotée et pickles de poires, pain toasté	23€

LE PANIER DU POTAGER

Risotto onctueux d'épeautre, légumes d'automne liés au bleu basque et à la noix	30€
Pressé de butternut, champignons sauvages et crème d'ail confit	30€

LA NASSE DU PÊCHEUR

Merlu de ligne en croûte de céréales, carottes au naturel et jus au citron noir	32€
Cabillaud rôti, navets glacés aux algues et fumet à la crème	33€

LE BILLOT DU BOUCHER

Suprême de volaille fermière, gratin de macaroni et échalotes confites	35€
Quasi de veau en viennoise à la noisette du Médoc, salsifis glacés au jus	36€
Filet mignon de porc lardé, pommes de terre vendangeur et jus de viande	38€
Côte de bœuf maturée, pommes de terre coin de rue et sauce Bordelaise (Pour 2 pers.)**	120€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés de notre région	15€
Poire pochée, sauce thé Earl Grey et sablé croustillant	13€
Biscuit moelleux et crème légère à la noisette, glace café	15€
Mont-blanc aux agrumes, sorbet pamplemousse	15€
Tarte soufflée chocolat et praliné cacahuètes	16€
Brioche perdue de notre auberge au caramel et glace vanille (Pour 2 pers.)	28€

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

LES VINS DU DOMAINE

AOC Pessac Léognan Blanc

		15cl	75cl
Les Hauts de Smith	2021	19€	95€
Château Smith Haut Lafitte	2019	55€	270€

AOC Pessac Léognan Rouge

Le Lièvre	2020	9€	43€
Les Hauts de Smith	2019	17€	85€
Le Petit Haut Lafitte	2017	13€	65€
Château Smith Haut Lafitte	2014	42€	200€



MENU DE LA LAVANDIERE

50 €

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

Disponible sur ardoise

