

LES ENTRÉES

Soupe de champignons aux éclats de châtaignes et œuf parfait	18€
Cromesquis de pied de cochon, sauce gribiche et mesclun champêtre	18€
Carpaccio de maigre, betteraves et pamplemousse relevés à la coriandre	19€
Terrine de truite des Pyrénées et poireaux marinés, sauce persillade	21€
Pâté en croûte de gibier et foie gras, pickles et salade mesclun	23€

LE PANIER DU POTAGER

Risotto onctueux d'épeautre, légumes d'hiver liés au bleu basque et à la noix	30€
Raviole ouverte aux petits légumes et champignons, bouillon végétal	30€

LA NASSE DU PÊCHEUR

Merlu de ligne en croûte de céréales, carottes au naturel et jus au citron noir	32€
Cabillaud rôti, embeurrée de choux et bisque de langoustine	34€

LE BILLOT DU BOUCHER

Suprême de volaille fermière, gratin de macaroni et échalotes confites	35€
« Pot-au-feu » aux légumes anciens	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€
Mont-blanc aux agrumes, sorbet pamplemousse	15€
Tarte tatin, crème fraîche et sorbet cidre	16€
Tarte au chocolat, grué et sorbet cacao	17€
Brioche perdue de notre auberge au caramel et glace vanille (Pour 2 pers.)	31€

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

LES VINS DU TERROIR

		15cl	75cl
Les Vins Blancs			
AOC Bordeaux			
Clos des Lunes, Lune d'argent	2022	8€	40€
AOC Pessac-Léognan			
Château Haut-Bergey, Cuvée Paul	2022	15€	75€
Les Hauts de Smith	2021	/	95€
Château Smith Haut Lafitte	2019	/	365€
Les Vins Rouges			
AOC Pessac Léognan			
Le Lièvre	2020	13€	60€
Les Hauts de Smith Magnum	2017	17€	/
Les Hauts de Smith Magnum	2018	19€	/
Les Hauts de Smith	2019	/	95€
Château Smith Haut Lafitte	2011	/	295€