

LES ENTRÉES

Soupe fraîche de courgettes jaunes, pêches marinées au basilic et amandes	17€
Tomates anciennes du jardin, crème de stracciatella bordelaise et pistou de roquette	19€
Salade de betteraves cuites au four et haddock fumé, jaune d'œuf confit	19€
Tartare de thon rouge de Saint-Jean-de-Luz, crème aux fines herbes et framboises	21€
Pâté en croûte de notre auberge au foie gras, pickles	23€

LE PANIER DU POTAGER

Risotto aux blettes, fromage de brebis fumé et herbes fraîches	30€
Raviole ouverte aux petits légumes d'été, crème au basilic	30€

LA NASSE DU PÊCHEUR

Tourmedos de merlu au chorizo, artichauts à la coriandre et jus de viande	34€
Maigre grillé, caviar d'aubergine, sauce vierge et salade de fenouil	37€

LE BILLOT DU BOUCHER

Suprême de volaille fermière grillé, pommes darphin, girolles et sauce béarnaise	35€
Joue de veau braisée, jeunes carottes et abricots à la marjolaine	36€
Filet mignon de porc lardé, frites de pois chiche, piment padron et jus corsé au thym	37€
Côte de bœuf maturée, pommes de terre coin de rue et beurre maître d'hôtel (Pour 2 pers.)**	130€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés de notre région	15€
Vacherin abricot à la fleur de thym et crème d'amande	14€
Sablé basque à la framboise, crème diplomate	15€
Profiteroles au chocolat, praliné et glace vanille	16€
Tarte fine aux pêches et sorbet relevé à la verveine	16€
Brioche perdue de notre auberge au caramel et glace vanille (Pour 2 pers.)	33€

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

LES VINS DU TERROIR

Les Vins Blancs		15cl	75cl
AOC Pessac-Léognan			
Les Hauts de Smith	2022	29€	115€

Les Vins Rouges

AOC Pessac Léognan Rouge			
Le Lièvre	2020	11€	60€
Château le Thil, servi en magnum	2014	15€	140€
Le Petit Haut Lafitte	2017	13€	65€
Les Hauts de Smith	2020	22€	95€