

## LES ENTRÉES

Crème légère de maïs, raisins frais et chorizo Ibérique	17€
Carpaccio de betterave relevé à la vinaigrette de myrtille et chèvre frais fumé du pays	18€
Cromesquis de pied de cochon, sauce gribiche et mesclun d'herbes	19€
Maigre mariné et cuit à la flamme, céleri onctueux et vinaigrette de pomme verte	21€
Pâté en croûte de notre auberge au foie gras, pickles de légumes	23€

## LE PANIER DU POTAGER

Risotto lié à la pulpe de butternut, noisettes du Médoc et Ossau-Iraty	30€
Raviole ouverte aux petits légumes et champignons d'automne, crème persillade	30€

## LA NASSE DU PÊCHEUR

Dos de cabillaud cuit au naturel, spaghettis de navet daikon et sabayon herbacé	35€
Darne de turbot grillé, poireaux fondants et sauce matelote	38€

## LE BILLOT DU BOUCHER

Suprême de volaille fermière grillé, pommes de terre croustillantes, trompettes et sauce béarnaise	35€
Magret de canard à la plancha, potimarron, jus et figues rôties	36€
Filet mignon de porc bardé, crème de panais, châtaignes et oignons grelots au jus corsé	37€
Côte de bœuf maturée, pommes de terre "coin de rue" et beurre Maître d'hôtel	130€

## LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés de notre région	15€
Poire pochée, tuiles aux graines, sorbet poire yuzu des Graves	14€
Panna cotta cardamome, agrumes et sorbet orange	15€
Tarte aux pommes caramélisées, sorbet pomme verte	15€
Mi-cuit au chocolat, glace cacao et crème à la fève de tonka	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, <i>servi en magnum</i>	2014	15€	140€
Le Petit Haut Lafitte	2017	13€	65€
Les Hauts de Smith	2020	22€	95€