

LES ENTRÉES

Carpaccio de betterave relevé à la vinaigrette de myrtille et chèvre de Monsieur Teulé	17€
Crème de cèpes, œuf parfait et éclats de châtaigne	18€
Cromesquis de pied de cochon, sauce gribiche et mesclun d'herbes	19€
Maigre mariné aux agrumes, copeaux de champignons bruns à la noisette et coriandre	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

Merlu de ligne aux céréales anciennes, carottes fanes et jus parfumé au citron noir	32€
Cabillaud cuit au naturel, écrasé de chou-fleur iodé et bisque de langoustine	35€

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 et fricassée forestière	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€
Poire pochée, tuiles aux graines, sorbet poire yuzu des Graves	14€
Panna cotta à la cardamome, agrumes et sorbet à l'orange	15€
Baba au rhum bordelais	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			
Le Petit Smith Haut Lafitte	2021	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€