

LES ENTRÉES

Crème de cèpes, œuf parfait et éclats de châtaignes	18€
Céleri rémoulade relevé au raifort et à la livèche, truite fumée d'Aquitaine	19€
Cromesquis de pied de cochon, sauce gribiche et mesclun d'herbes fraîches	19€
Maigre mariné aux agrumes, copeaux de champignons bruns, noisette et coriandre	21€
Pâté en croûte de notre auberge au foie gras, et pickles de légumes	23€

LE PANIER DU POTAGER

Risotto lié à la pulpe de butternut, noisettes du Médoc et Ossau-Iraty	30€
Ravioles ouvertes de légumes anciens et 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

Volaille fermière, garniture forestière et purée de panais, sauce suprême	35€
Boudin noir de Christian Parra en parmentier et jus corsé	36€
Magret de canard à la plancha, potimarron et orange, jus aux épices douces	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, biscuit pain d'épices et vanille grillée	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		<i>15cl</i>	<i>1,5 l</i>
AOC Pessac-Léognan			
Les Hauts de Smith	2021	29€	225€

Les Vins Rouges

AOC Pessac Léognan Rouge		<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Le Lièvre	2021	11€	60€
Le Petit Haut Lafitte	2017	13€	65€
Les Hauts de Smith	2020	22€	95€