

LES ENTRÉES

Asperges blanches tièdes du pays et sabayon à l'ail des ours	18€
Cromesquis de pied de cochon, sauce gribiche et mesclun d'herbes fraîches	19€
Cœurs de poireaux fondants, sauce ravigote et œufs de truite du moulin de Caouley	19€
Tartare de maigre aux fines herbes et salade de radis printaniers	22€
Pâté en croûte de notre auberge au foie gras et pickles de légumes	23€

LE PANIER DU POTAGER

Risotto à la chlorophylle de blettes, fromage de brebis et pousses de moutarde	30€
Raviole ouverte aux asperges et sauce aux morilles	30€

LA NASSE DU PÊCHEUR

Merlu de ligne aux céréales anciennes, carottes fanes et jus parfumé au citron noir	33€
Cabillaud rôti, fricassée de betteraves jaunes et salicornes, beurre blanc iodé	35€

LE BILLOT DU BOUCHER

Volaille fermière rôtie, artichauts à la coriandre et jus corsé	35€
Échine de cochon confite, pressé de pommes de terre, crème de petits pois et jus corsé	37€
Magret de canard des Landes, épinards et brocoletti, jus au thym et piquillo	41€
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 rhubarbe et fromage blanc	14€
Moelleux pistaches, fraises du pays et crème légère à la fleur d'oranger	15€
Mille-feuille à la vanille et fève de tonka	15€
Tarte soufflée au chocolat, glace cacao	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	2023	29€	115€
Les Vins Rouges			
AOC Pessac Léognan Rouge			
Le Lièvre	2022	11€	60€
Le Petit Haut Lafitte	2017	13€	65€
Les Hauts de Smith	2020	22€	95€