

LA TABLE DU LAVOIR

LES ENTRÉES

Cœur de poireaux fondants, mayonnaise aux fines herbes et maquereau fumé	19 €
Truite des Pyrénées façon Bellevue, cervelle de canut et copeaux de radis	19 €
Cromesquis de pieds de cochon, sauce gribiche et mesclun d'herbes fraîches	21 €
Crème de châtaigne, foie gras poêlé et croustons de campagne	23 €
Pâté en croûte de notre Auberge, veau et foie gras, pickles de légumes	23 €

LE PANIER DU POTAGER

Raviole ouverte, œuf poché et tombée d'épinards, sauce aux légumes racines	29 €
Risotto de butternut et champignons sauvages, lié au vieil Ossau-Iraty et persil	29 €

LA NASSE DU PÊCHEUR

Tournedos de merlu au chorizo, brocolis caramélisés et jus de viande corsé	37 €
Dos de cabillaud, céleri-rave grillé et bisque de langoustine	38 €

LES PIÈCES À PARTAGER

Parmentier de boudin noir basque de Christian Parra, jus corsé	36 €
Suprême de volaille fermière grillé, crème de panais et champignons bruns, sauce suprême	37 €
Joue de bœuf braisée au vin rouge, carottes glacées aux herbes et cacahuètes	39 €

LE BILLOT DU BOUCHER

Traditionnel chou farci au foie gras, jus corsé (pour 2 pers.)	95 €
Côte de bœuf maturée, pommes de terre « coin de rue » et beurre maître d'hôtel (pour 2 pers.)	135 €

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés de notre région	15 €
Tarte Bourdaloue, glace à la vanille	15 €
Figues rôties, noix caramélisées, glace à la cardamome	15 €
Mont-Blanc aux fruits noirs et crème de marron	16 €
Arlettes croustillantes, diplomate et glace au chocolat	16 €
Brioche perdue de notre Auberge au caramel et glace vanille (pour 2 pers.)	34 €

LES VINS DU TERROIR

Les Vins Blancs		15cl	75cl
AOC Pessac-Léognan			
Les Hauts de Smith	2023	29 €	115 €
Les Vins Rouges		15cl	75cl
AOC Pessac Léognan Rouge			
Le Lièvre	2023	11 €	60 €
Le Petit Haut Lafitte	2017	13 €	65 €
Les Hauts de Smith	2021	22 €	95 €



MENU DE LA LAVANDIERE

50 €

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

Disponible sur demande

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Prix nets - Taxes et service inclus - Viandes d'origine française - Les chèques ne sont pas acceptés.