

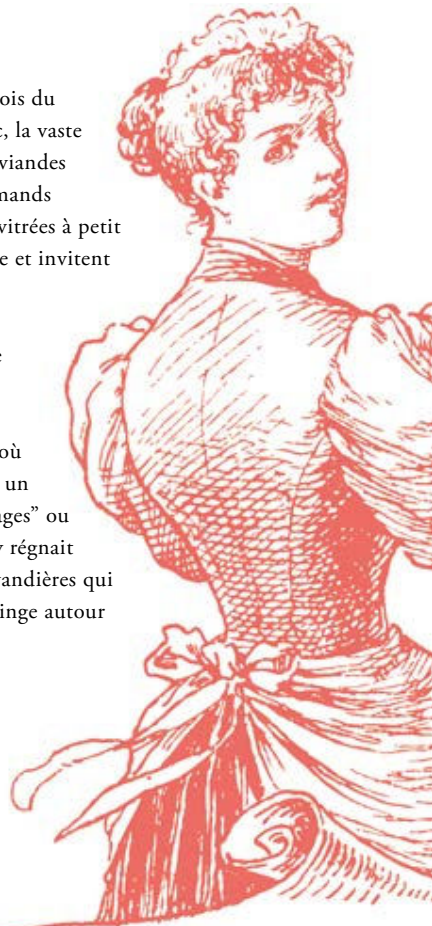
LA TABLE DU LAVOIR

Véritable auberge champêtre au cœur des vignes,
La Table du Lavoir rend hommage au terroir aquitain
au travers d'une cuisine familiale et généreuse,
évoluant au rythme des saisons.

Sous la magnifique halle, construite à partir de bois du XVIII^{ème} siècle récupérés dans les chais du Médoc, la vaste cheminée d'époque crépite l'hiver et rappelle les viandes rôties à partager et les plats mijotés que les gourmands peuvent y déguster. Aux jours chauds, les portes vitrées à petit bois s'ouvrent pour accéder à la terrasse ombragée et invitent à partir à la découverte des légumes du potager.

Au centre de la salle, le lavoir en pierre lui donne son nom. Ce lieu où les femmes de vignerons venaient laver leur linge au XIX^{ème} siècle était un véritable lieu de vie où la parole était libre et où certaines se laissaient même parfois aller à "boire un petit coup". Parfois rebaptisé "l'hôtel des bavardages" ou encore "le moulin à paroles", la convivialité qui y régnait permettait en effet d'oublier le dur labeur des lavandières qui battaient, frottaient, essoraient et rinçaient leur linge autour des bassins du lavoir.

Aujourd'hui, les pièces d'argenterie dépareillées achetées au poids, les anciens battoirs en bois et les assiettes fleuries voisinent avec les tissus traditionnels qui vêtissent les tables du Lavoir.



**MENU
DE
LA LAVANDIÈRE**

42 €

Entrée du jour
Plat du jour ou semainier
Dessert au choix



SEMAINIER

25 € par pers

LUNDI

Filet mignon de porc à la ventrèche,
lentilles et écume d'ail

MARDI

Tranche de gigot d'agneau,
polenta croustillante et échalotes confites

MERCREDI

Brandade gratinée,
émincé de piquillos

JEUDI

Poitrine de veau confite,
panisse à la crème de menthe

VENDREDI

Chipirons à la plancha,
risotto de fregola aux herbes aromatiques

SAMEDI

Axoa de veau aux légumes d'automne

DIMANCHE

Suprême de volaille jaune sauce
chasseur, pressé de pommes de terre



ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun de salade	5 €
Pommes frites fraîches	6 €
Mini cocotte de légumes de saison	6 €
Purée maison	6 €



LES VINS DU DOMAINE

N'hésitez pas à consulter notre livre de cave

ROUGE

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl	Magnum 150 cl
Le Lièvre	2014 8 €	40 €	-
Le Petit Haut Lafitte	2010 12 €	-	120 €
Les Hauts de Smith	2015 12 €	60 €	120 €
Château Smith Haut Lafitte	2011 36 €	180 €	370 €



BLANC

	Verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Château Cantelys	2016 10 €	45 €
Les Hauts de Smith	2016 12 €	60 €
Château Smith Haut Lafitte	2014 39 €	195 €



LES ENTRÉES

Terrine de paleron maison, moutarde à l'ancienne (2 pers)	20 €
Carpaccio de poitrine de veau confite et câpres frits	14 €
Salade et royale de betteraves	10 €
Salade de pommes de terre et haddock, velouté froid de brocolis, pickles de chou	14 €
Tarte à l'oignon et ventrèche, sauce soubise, herbes aromatiques	12 €
Foie gras mi-cuit, poire pochée et pain d'épices	18 €

LE PANIER DU POTAGER

Cocotte de carottes d'antan et d'aujourd'hui	20 €
Courge pomarine farcie aux champignons	22 €
Cassolette de quinoa aux légumes d'automne	23 €

LA NASSE DU PÊCHEUR

Truite rôtie, panais confits aux algues et citron vert, sauce citronnée	26 €
Aile de raie à la plancha, semoule de chou-fleur et câpres frits	25 €
Lieu jaune sauvage à la plancha, émincé de légumes au bouillon	24 €

TURBOT ENTIER SAUVAGE

Environ 1,5 kg - accompagnements au choix (2 pers)	110 €
--	-------

LE BILLOT DU BOUCHER

Dos de sanglier à la genièvre, courge confite et graines caramélisées	28 €
Suprême de poulet contisé aux oignons, céleri confit	27 €
Filet de canette rôti au romarin, pommes de terre et pleurotes en persillade	26 €

CÔTE DE BOEUF MATURÉE - 30 jours

Environ 1,2kg - accompagnements au choix (2 pers)	130 €
---	-------

Notre viande, soigneusement sélectionnée et maturée par le boucher artisan Wilfried Bardet, provient d'un élevage d'Aubrac nourri exclusivement à l'herbe et au foin de la ferme.

EPAULE DE COCHON DE LAIT CONFITE - 12 heures

Environ 1,6 kg - accompagnements au choix (2 pers)	70 €
--	------

LES DESSERTS

Fromages affinés et condiments	9 €
Assortiment de gourmandises	9 €
Pommes poêlées à l'Armagnac, crumble et sorbet cidre	10 €
Crèmeux gourmand au chocolat, compotée d'oranges	12 €
Vacherin exotique, sorbets coco et citron vert, jus passion	12 €
Tarte au citron meringuée	10 €
Millefeuille de notre auberge au caramel et fleur de sel (2 pers)	20 €