

# 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.



# LA TABLE DU LAVOIR

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard des Landes mi-cuit, poire aux épices et raisins blonds*	22€
Carpaccio de maigre à l'huile de livèche, champignons à cru et crème fraîche	19€
Pâté en croûte de notre auberge au foie gras, pickles de légumes	18€
Velouté de maïs, magret de canard fumé et croûtons dorés	16€
Œuf parfait, crème de cèpes et noisettes torréfiées	17€

## LE PANIER DU POTAGER

Potimarron rôti, épinards en salade, fruits secs et huile de courge	25€
Risotto snacké croustillant, champignons du moment et roquette	25€

## LA NASSE DU PÊCHEUR

Truite des Pyrénées au naturel, chou étuvé, châtaignes et jus d'arêtes	30€
Merlu rôti et topinambour en robe des champs, jus tranché à l'huile de noix du Périgord	28€

## LE BILLOT DU BOUCHER

Échine de cochon de la maison Oteiza confite, polenta moelleuse et champignons sautés	30€
Onglet de bœuf relevé au raifort frais et pommes de terre tapées	31€
Dos de sanglier mariné aux baies de genièvre puis rôti, céleri rave et pétales de coing*	32€
<i>Pour 2 pers</i> : Magret de canard des Landes et foie gras poêlé aux figues, purée de pommes de terre**	80€

## LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages de notre région affinés et confiture de cerises noires	11€
Vacherin coco, citron vert et passion	10€
Tarte mi-cuite chocolat et cassis, glace vanille	12€
Clafoutis poire et sorbet poiré	11€
Fraîcheur d'agrumes, menthe et coriandre	10€
<i>Pour 2 pers</i> : Mille-feuille de notre auberge au caramel*	26€

\*Supplément 10€ par personne sur les menus en demi-pension et pour les bons cadeaux

\*\* Supplément 20€ par personne sur les menus en demi-pension et pour les bons cadeaux

## LES VINS DU DOMAINE

		Verre	Bouteille
<b>ROUGE</b>		15 cl	75 cl
Le Lièvre	2016	8 €	40 €
Le Petit Haut Lafitte	2017	12 €	50 €
Les Hauts de Smith	2018	13 €	65 €
Château Smith Haut Lafitte	2012	37 €	185 €
		Verre	Bouteille
<b>BLANC</b>		15 cl	75 cl
Les Hauts de Smith	2019	13 €	65 €
Château Smith Haut Lafitte	2017	44 €	220 €
Château Smith Haut Lafitte	2016	44 €	220 €



## MENU DE LA LAVANDIÈRE 45 €

Entrée du jour  
Plat du jour  
Dessert du jour

*Disponible sur ardoise*

*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*