

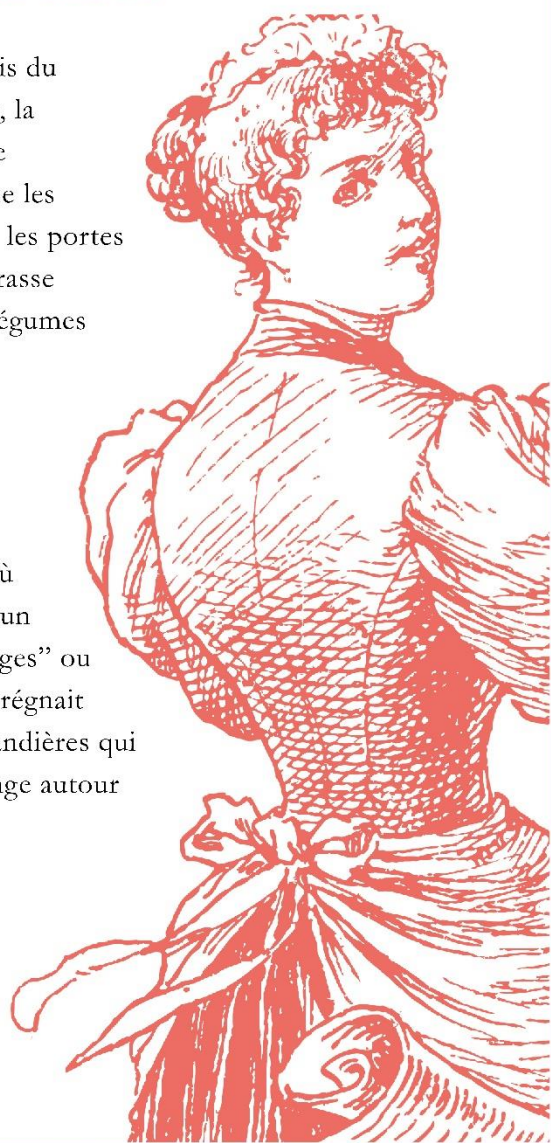
LA TABLE DU LAVOIR

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 enfant

Kids menu

Entrée – Plat – Dessert
Starter – Main course – Dessert
20€

POUR COMMENCER - Starters

Soupe froide d'artichaut et sarrasin croustillant

Cold artichoke and crispy buckwheat

Découpe de jambon de Bayonne

Bayonne ham

POUR CONTINUER - MAIN COURSES

Steak haché et pommes de terre « coin de rue »

Minced steak and « coin de rue » potatoes

Merlu de Saint-Jean-de-Luz rôti, purée de pommes de terre, tapenade et sauce vierge aux herbes

Roasted hake from « Saint-Jean-de-Luz », mashed potatoes, tapenade and « sauce vierge » with herbs

POUR TERMINER - DESSERTS

Fraises chantilly

Strawberries with whipped cream

Fondant chocolat et glace vanille

Chocolate « fondant » and vanilla ice cream

