

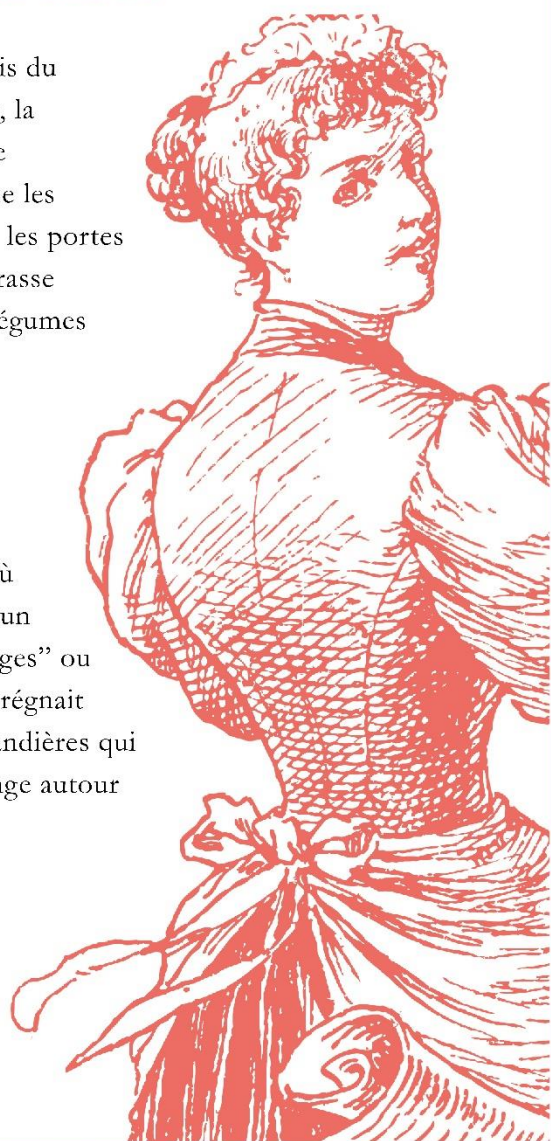
LA TABLE DU LAVOIR

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, essoyaient 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

Soupe froide d'artichaut, foie gras et sarrasin croustillant	21€
Maigre mariné à la flamme et coulis de tomate parfumé au basilic	19€
Pâté en croûte de notre Auberge	19€
Caviar d'aubergine, toast de tomate et fleurs du potager	16€
Tartare de bœuf, crème de sésame et spaghettis de concombre*	20€

LE PANIER DU POTAGER

Salade de cœur de romaine estivale	25€
Courgette rôtie, fromage de chèvre frais, tomates confites et tuiles de pain	25€

LA NASSE DU PÊCHEUR

Truite des Pyrénées cuite au naturel et blettes glacées	31€
Merlu de Saint-Jean-de-Luz rôti, purée de pommes de terre, tapenade et sauce vierge aux herbes	33€

LE BILLOT DU BOUCHER

Echine de cochon « Oteiza » aux épices douces, mijoté de pois chiches, coriandre et piquillos	33€
Faux-filet de bœuf relevé au poivre noir et pommes de terre « coin de rue »*	39€
Côtelettes d'agneau au thym, ratatouille et ail confit	32€
T-bone de veau et fruits de saison rôtis, épinards et champignons de Paris (Pour 2 pers.)**	88€

LES FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés de notre région	13€
Abricots rôtis au romarin, noisette et glace fleur de lait	12€
Fruits d'été, granola et crème au lait d'amande	11€
Baba aux framboises et à la verveine	14€
Tarte au chocolat, grué et sorbet cacao	13€
Eclair au caramel et cacahuètes (Pour 2 pers.)*	28€

*Supplément 8€ par personne sur les menus en demi-pension et pour les bons cadeaux

** Supplément 18€ par personne sur les menus en demi-pension et pour les bons cadeaux

LES VINS DU DOMAINE

Blanc		15cl	75cl
Les Hauts de Smith	2019	14€	65€
Château Smith Haut Lafitte	2017	45€	220€
Rouge			
Le Lièvre	2016	9€	40€
Les Hauts de Smith	2018	14€	65€
Le Petit Haut Lafitte	2016	12€	50€
Château Smith Haut Lafitte	2014	38€	185€



MENU DE LA LAVANDIERE

45 €

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

Disponible sur ardoise



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Voir notre responsable de salle. Prix nets - Taxes et service inclus - Vitae d'origine française - Les chèques ne sont pas acceptés