

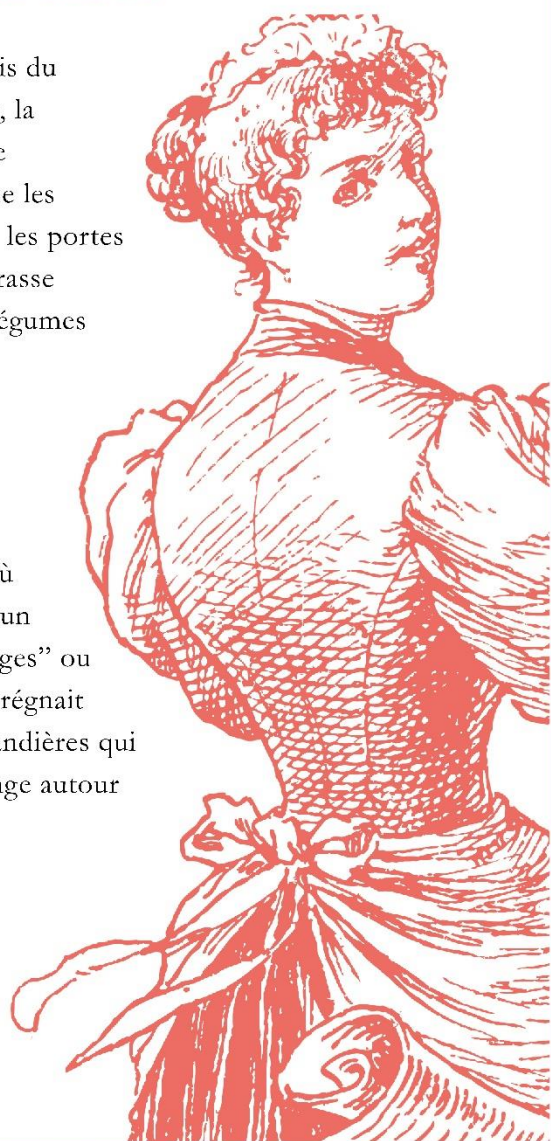
LA TABLE DU LAVOIR

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.



LES ENTRÉES

Salade de betteraves cuites au four, pommes, avocat et copeaux de fromage de chèvre affiné	16€
Velouté de butternut, châtaignes rôties et lard paysan croustillant	17€
Pâté en croûte de notre Auberge	19€
Maigre mariné, noisettes du Lot-et-Garonne et copeaux de champignons de Paris	21€
Foie gras mi-cuit des Landes et confit d'oignons au vin de Pessac-Léognan	22€

LE PANIER DU POTAGER

Fricassée de champignons sauvages et salade d'herbes aromatiques	25€
Potimarron rôti, fruits secs, Ossau-Iraty et salade d'épinards	25€

LA NASSE DU PÊCHEUR

Poulpe grillé, panais et mayonnaise légère relevée au vinaigre de Xipister	32€
Merlu de Saint-Jean-de-Luz rôti, écrasé de pommes de terre aux herbes et crème de langoustine	33€

LE BILLOT DU BOUCHER

Joue de veau braisée, carottes glacées, citron confit et herbes pilées	36€
Filet de sanglier rôti aux baies de genièvre, céleri au raifort et coing acidulé	39€
Magret de canard rôti, foie gras poêlé et polenta crémeuse	41€
Côte de bœuf maturée, pommes de terre coin de rue et mesclun champêtre (Pour 2 pers.)**	110€

LES FROMAGES DESSERTS

Fromages affinés de notre région	13€
Poire Williams pochée à la vanille et sorbet Poiré	11€
Sablé à la noisette et crème glacée au café	12€
Mont-blanc aux agrumes et crème de marrons	14€
Tarte au chocolat, grué et sorbet cacao	14€
Tarte tatin aux pommes et crème fermière (Pour 2 pers.)	28€

*** Supplément 30€ par personne sur les menus en demi-pension et pour les bons cadeaux*

LES VINS DU DOMAINE

Blanc		15cl	75cl
Les Hauts de Smith	2020	14€	65€
Château Smith Haut Lafitte	2018	45€	220€
Rouge			
Le Lièvre	2017	9€	40€
Les Hauts de Smith	2019	14€	65€
Le Petit Haut Lafitte	2017	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

