

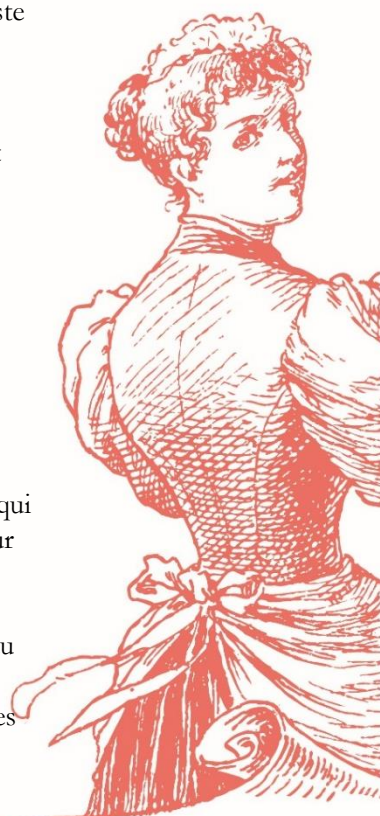
LA TABLE DU LAVOIR

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 XVIIIème 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 XIXème 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**

45€

Starter – Main course or kitchen garden basket– Dessert

STARTERS

Duck foie gras from Les Landes, candied strawberries, black olives pickles and parsley oil*	22€
Peking tuna from “Pays Basque”, avocado cream and citrus fruits caviar	19€
Cucumber gazpacho, mint flavoured farm yoghurt	14€
Homemade “pâté en croute” with foie gras	18€
Garden salad mix and wild herbs, dressing and summer truffle	16€

THE KITCHEN GARDEN BASKET

Roasted eggplant, apricot with thyme and Ossau Iraty	25€
Spring vegetables casserole with fresh herbs	25€

THE FISHERMAN’S CREEL

Pyrenean trout, chard with green chlorophyll and poultry juice	29€
Roasted hake, zucchini spaghettis, “sauce marinère” with basil oil	27€

THE BUTCHER’S BLOCK

Candied pork shoulder from French Pyrénées, creamy polenta and piperade	29€
Grilled Charolais beef, smashed potatoes, crispy shallots	32€
Whole quail with country bacon, freezed beetroot and lemon balm cherry	26€
<i>For two</i> : Rack of pork from “Maison Oteiza”, “pomme Darphin” and garden herbs**	88€

DESSERTS

Aged cheeses, black cherry jam	11€
« Chocolat liégeois »	12€
Local strawberries cake and pistachio ganache	11€
Exotic fruits “nuage” and lime	10€
Seasonal fruits, Earl Grey tea soup	10€
<i>For two</i> : Homemade caramel millefeuille*	26€

**10€ additional per person on half board menus*

***20€ additional per person on half board menus*

OUR WINES

Do not hesitate to ask for our wine list



RED WINES	Glass	Bottle	WHITE WINES	Glass	Bottle
	<i>15cl</i>	<i>75cl</i>		<i>15cl</i>	<i>75cl</i>
Le Lièvre 2016	8€	40€	Les Hauts de Smith 2018	13€	65€
Le Petit Haut Lafitte 2017	12€	50€	Château Smith Haut Lafitte 2015	44€	220€
Les Hauts de Smith 2018	13€	65€	Château Smith Haut Lafitte 2016	44€	220€
Château Smith Haut Lafitte 2012	37€	185€			

Net prices – Taxes and service included – all our meats come from France. Checks are not accepted