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 XVIIIe 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.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de votre responsable de salle. Origines des viandes (élevage et traitement) affichés dans le restaurant. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Our culinary preparations may contain allergenic products. You can get more information from your restaurant manager. Origins of the meats (breeding and processing) displayed in the restaurant. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash payments are accepted.

LA TABLE DU LAVOIR

SEMAINIER
25€ par pers.

LUNDI
Risotto snacké, Manchego et jambon de Pays

MARDI
Magret de canard rôti, légumes du potager

MERCREDI
Poulpe grillé, ratatouille

JEUDI
Bavette à l'échalotte, pommes frites

VENDREDI
Courgette rôtie, chèvre frais, tomates et pistou

SAMEDI
Cœur de laitue, saveurs d'Aquitaine

DIMANCHE
Joue de veau braisée, légumes d'été

MENU DE LA LAVANDIÈRE
42€
Entrée
Plat ou semainier
Dessert

LES ENTREES

Salade de haricots verts, cerises et chèvre affiné	13€
Gravlax de truite des Pyrénées, concombre et crème	18€
Foie gras des Landes mi-cuit, rhubarbe pochée à l'hibiscus*	22€
Tomates de plein champs, vinaigrette balsamique et poudre d'olive	14€

LES PLATS

Maigre rôti, fricassée de courgettes au basilic et aux amandes*	29€
Suprême de pintade, taboulé d'épeautre et légumes croquants	25€
Echine de porc confite, polenta moelleuse et piperade*	31€
Aubergine rôtie entière, abricot au thym et Manchego	25€

LES DESSERTS

Mille-feuille de notre Auberge au caramel (2 personnes)*	24€
Parfait glacé au café, sauce chocolat	10€
Soupe de fraise et pastèque à la menthe, madeleine garnie	10€
Sablé breton et abricots rôtis, glace fenouil*	12€

**Supplément de 7 euros avec le Menu de la Lavandière*

LES VINS DU DOMAINE

BLANCS

	VERRE 14CL	BOUTEILLE 75CL
Les Hauts de Smith – 2018	12€	65€
Château Smith Haut Lafitte – 2014	37€	-

ROSÉ

Les Hauts de Smith - 2019	8€	40€

ROUGES

	VERRE 14CL	BOUTEILLE 75CL
Le Lièvre – 2015	8€	40€
Les Hauts de Smith – 2018	12€	65€
Château Smith Haut Lafitte – 2014	34€	170€

LA TABLE DU LAVOIR

SEMAINIER
25€ par pers.

LUNDI
Snacked risotto, Manchego and ham

MARDI
Roasted duck breast with local vegetables

MERCREDI
Grilled octopus, ratatouille

JEUDI
Flank steak with shallots and homemade French fries

VENDREDI
Roasted zucchini, fresh goat's cheese, tomato confit and pesto

SAMEDI
Lettuce salad with Aquitaine flavours

DIMANCHE
Cooked veal cheeks, Seasonal vegetables

THE « LAVANDIÈRE » MENU
42€
Starter
Main course or weekly menu
Dessert

STARTERS

Green bean salad, cherries and mature goat cheese	13€
Pyrénées trout gravlax, cucumber and cream	18€
Foie gras from Les Landes, poached rhubarb with hibiscus*	22€
Tomatoes with balsamic dressing and olive powder	14€

MAIN COURSES

Roasted meagre, zucchini fricassee with basil and almond*	29€
Guinea-fowl supreme, spelt and vegetable tabbouleh	25€
Pork shoulder, soft polenta and French Piperade*	31€
Roasted eggplant, apricot with thyme and Manchego	25€

DESSERTS

Coffee iced parfait, chocolate sauce	10€
Strawberry and watermelon soup with mint, madeleine	10€
Sablé Breton with roasted apricot and fennel ice cream*	12€
Caramel millefeuille (for 2pers)*	24€

**7euros supplement with the « Lavandière » menu*

OUR WINES

WHITE

	GLASS 14CL	BOTTLE 75CL
Les Hauts de Smith – 2018	12€	65€
Château Smith Haut Lafitte – 2014	37€	-

ROSÉ

Les Hauts de Smith - 2019	8€	40€

RED

	GLASS 14CL	BOTTLE 75CL
Le Lièvre – 2015	8€	40€
Les Hauts de Smith – 2018	12€	65€
Château Smith Haut Lafitte – 2014	34€	170€

LA TABLE DU LAVOIR

MENU ENFANT
CHILDREN'S MENU
25€

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

POUR COMMENCER *SARTERS*
Découpe de melon et fines tranches de jambon du pays
Melon with ham slices

Tomates de plein champs, vinaigrette balsamique et poudre d'olive
Tomatoes with balsamic dressing and olive powder

POUR CONTINUER *MAIN COURSES*
Goujonnette de poulet fermier
Farm chicken « goujonnette »

Filet de poisson rôti
Roasted fish fillet

Accompagnement: frites maison ou légume du potager
Side : homemade Frech fries or vegetable from our garden

POUR TERMINER *DESSERTS*
Glaces et sorbets maison au fil des saisons
Homemade ice cream and sorbets

Gâteau au chocolat
Chocolate cake

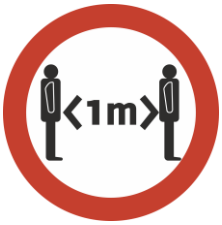
Découpe de fruits frais
Fresh fruit salad

LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

Cher clients,
Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions,
merci de respecter ces mesures lors de votre passage dans notre établissement.

Dear guests,
In order to welcome you in the best conditions, thank you for applying these requests during your meal in one of our restaurants.



Respectez une distance d'un mètre avec notre équipe et les autres clients.
Respect a distance of one meter with our team and other guests.

Lavez vous les mains avec le gel hydroalcoolique mis à votre disposition.
Wash your hands with the hydroalcoolic solution at your disposal.

Privilégiez un paiement par carte bancaire sans contact ou une facturation sur chambre si possible.
Prefer a contactless payment by credit card or room charge if possible.

Respectez le port du masque dès votre entrée dans le restaurant.
Wear a mask upon entry in our restaurants.