

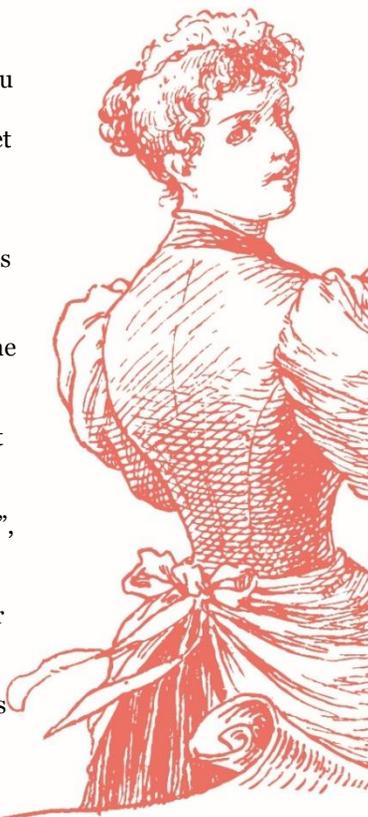
La Table du Lavoir

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^e 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 vigneron venaient laver leur linge au XIX^e 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

Salade Cœur de
laitue, saveurs
d'Aquitaine

DIMANCHE

Poulet rôti, purée de
pomme de terre et
piment doux

Menu de la Lavandière

42€

Entrée

Plat ou semainier

Dessert

LES ENTREES

| | |
|---|-----|
| Salade de haricots verts, cerises et chèvre affiné | 14€ |
| Gravlax de truite des Pyrénées, concombre et crème | 18€ |
| Foie gras des Landes mi-cuit, figue fraîche assaisonnée et Sarazin* | 22€ |
| Gaspacho vert, melba et marmelade de tomate verte | 13€ |

LES PLATS

| | |
|---|-----|
| Maigre rôti, fricassée de courgettes au basilic et aux amandes* | 30€ |
| Suprême de pintade, taboulé d'épeautre et légumes croquants | 27€ |
| 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 | 13€ | 65€ |
| Château Smith Haut Lafitte – 2015 | 44€ | - |

Rosé

| | | |
|---------------------------|----|-----|
| Les Hauts de Smith - 2019 | 8€ | 40€ |
|---------------------------|----|-----|

Rouges

| | Verre 14cl | Bouteille 75cl |
|-----------------------------------|---------------|-------------------|
| Les Hauts de Smith – 2016 | 13€ | 65€ |
| Château Latour Martillac 2015 | 19€ | 95€ |
| Château Smith Haut Lafitte – 2014 | 37€ | 185€ |

La Table du Lavoir

SEMAINIER

25€ par pers.

Monday

Snacked risotto,
Manchego and ham

Tuesday

Roasted duck breast
with local vegetables

Wednesday

Grilled octopus,
ratatouille

Thursday

Flank steak with
shallots and
homemade
French fries

Friday

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

Saturday

Lettuce salad with
Aquitaine flavours

Sunday

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€

Pyrenées trout gravlax, cucumber and cream 18€

Foie gras from Les Landes, fresh fig* 22€

Green gazpacho, melba and green tomato marmelade 13€

Main courses

Roasted meagre, zucchini fricassée with basil and almond* 30€

Guinea-fowl supreme, spelt and vegetable tabbouleh 27€

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 | 13€ | 65€ |
| Château Smith Haut Lafitte – 2015 | 44€ | - |

Rosé

| | | |
|---------------------------|----|-----|
| Les Hauts de Smith - 2019 | 8€ | 40€ |
|---------------------------|----|-----|

Red

| | glass 14cl | Bottle 75cl |
|-----------------------------------|---------------|----------------|
| Les Hauts de Smith – 2016 | 13€ | 65€ |
| Château Latour Martillac 2015 | 19€ | 95€ |
| Château Smith Haut Lafitte – 2014 | 37€ | 185€ |

La Table du Lavoir

Menu ENFANT
Children's Menu

25€

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main course + Dessert

Pour commencer Starters

Découpe de melon et fines tranches de jambon du pays
Melon with ham slices

Gaspacho vert, melba et marmelade de tomate verte
Green gazpacho, melba and green tomato marmelade

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 Fresh 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

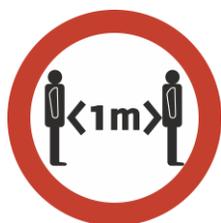
Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

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.



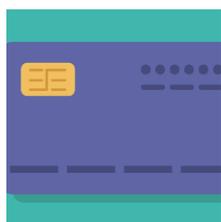
Respectez une distance d'un mètre avec notre équipe et les autres clients.

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 hydroalcoholic 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.