

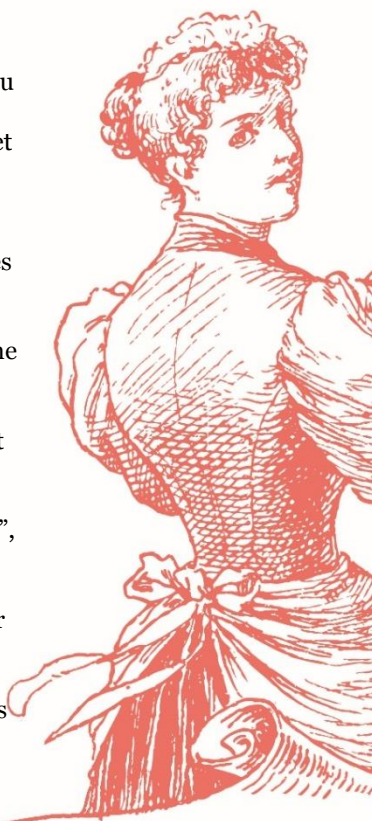
La Table du Lavoir

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 crépète 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^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€
Vacherin vanille et confit fraise	10€
Sabayon pêche et sorbet groseille fraîche *	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€

Pyrénées 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 fricassee 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€

Vanilla and strawberry vacherin 10€

Peach sabayon and redcurrant sorbet* 12€

Caramel millefeuille (for 2pers)* 24€

*7euros supplement with the « Lavandière » menu

Our wines



white

Les Hauts de Smith – 2018

Château Smith Haut Lafitte – 2015

Rosé

Les Hauts de Smith - 2019

Glass 14cl Bottle 75cl

13€ 65€

44€ -

8€ 40€

Red

Les Hauts de Smith – 2016

Château Latour Martillac 2015

Château Smith Haut Lafitte – 2014

glass 14cl Bottle 75cl

13€ 65€

19€ 95€

37€ 185€

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

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 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

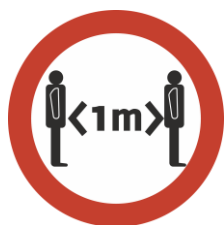
Les bons gestes pour lutter contre le Coronavirus

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.*



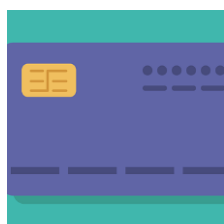
**Respectez une distance d'un mètre avec notre
équipe et les autres clients.**

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 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.