

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Asperges blanches tièdes du pays et sabayon à l'ail des ours | 17€ |
| Cromesquis de pied de cochon, sauce gribiche et mesclun d'herbes fraîches | 19€ |
| Cœur de poireaux fondants, sauce ravigote et œufs de truite du moulin de Caouley | 19€ |
| Maigre mariné aux agrumes, copeaux de champignons bruns à la noisette et coriandre | 21€ |
| Pâté en croûte de notre auberge au foie gras et pickles de légumes | 23€ |

LE PANIER DU POTAGER

| | |
|--|-----|
| Risotto aux blettes et noisettes, fromage de brebis et pousses de moutarde | 30€ |
| Raviole ouverte aux légumes printaniers et crème herbacée | 30€ |

LA NASSE DU PÊCHEUR

| | |
|---|-----|
| Merlu de ligne aux céréales anciennes, carottes fanes et jus parfumé au citron noir | 32€ |
| Cabillaud rôti, petit épeautre cuit à l'ancienne et sauce cresson | 35€ |

LE BILLOT DU BOUCHER

| | |
|--|------|
| Poitrine de veau confite aux épices douces, artichauts à la coriandre fraîche et jus de braisage | 35€ |
| Carré d'agneau, épinards et brocolis, jus au thym et citron confit | 39€ |
| Boudin noir de Christian Parra en parmentier et jus corsé | 37€ |
| Côte de bœuf maturée, pommes de terre "coin de rue" et beurre maître d'hôtel (Pour 2 pers.) ** | 130€ |

LES FROMAGES ET DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Fromages affinés de notre région | 15€ |
| Vacherin à la rhubarbe et au fromage blanc | 14€ |
| Panna cotta à la cardamome, agrumes et sorbet orange | 15€ |
| Mille-feuille à la vanille et fève de tonka | 15€ |
| Tarte soufflée au chocolat et glace cacao | 16€ |
| Brioche perdue de notre auberge au caramel et glace vanille (pour 2 pers) | 33€ |

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

LES VINS DU TERROIR

| Les Vins Blancs | | 15cl | 75cl |
|--------------------------|------|------|------|
| AOC Pessac-Léognan | | | |
| Les Hauts de Smith | 2023 | 29€ | 115€ |
| Les Vins Rouges | | | |
| AOC Pessac Léognan Rouge | | | |
| Le Lièvre | 2021 | 11€ | 60€ |
| Le Petit Haut Lafitte | 2017 | 13€ | 65€ |
| Les Hauts de Smith | 2020 | 22€ | 95€ |