



*Le Mas des Aigras - La Table du Verger
Sylvie et Alain Davi*

La Table du Verger

Nous vous souhaitons la bienvenue à la Table du Verger où nous sommes heureux de vous accueillir pour le repas.

Depuis sa création, nous avons choisi de vous offrir des produits en grande partie issus de l'agriculture biologique.

Ce choix du bio est non pour suivre la mode, mais pour respecter l'environnement, la condition de vie des animaux et surtout pour retrouver le goût des bonnes choses.

Nous espérons vous faire passer un agréable moment dans notre maison.

Menu déjeuner en semaine le midi hors jours fériés : 22 €

Menu du Verger : 31 €

Menu des Aigras avec choix : 39 €

Enfant (- de 10 ans) : - 50% du prix à la carte

Carte : tous les plats proposés peuvent être servis à la carte

- *Restaurant non fumeur (non-smoking restaurant)*
- *Heures de la dernière commande : 13h30 et 21h*
- ** Produits issus de l'agriculture biologique * Organic farm Products*

- **A NOTER :** Les plats sont susceptibles de contenir des traces d'un ou plusieurs allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour trouver le plat qui vous conviendra. **(NOTE: The dishes may contain traces of one or more allergens, we are at your disposal to find the dishes that suits you)**

- Notre cuisine est élaborée à base de produits frais, tous les plats sont « Fait Maison » et nos viandes bovines sont d'origine Français. **(Our food is prepared with fresh ingredients and our beef is of French origin)**



Tous les plats sont « Fait Maison » sauf les glaces.

Menu Déjeuner 22 €

(Lunch menu)

(Servi du lundi au vendredi sauf jours fériés)
(Served from Monday to Friday except holidays)

Une entrée, un plat, dessert du jour
(An appetizer, a main course, dessert of the day)

Menu du Verger 31 €

Cannelloni de brousse au basilic, concassée de tomates
(Cannelloni with basil bush cheese and tomato crushed)

ou

Terrine de campagne maison aux champignons condiments
(Homemade terrine with mushrooms condiments)

oOo

Suprême de pintade sauce au curry mille et une nuits
(Supreme of guinea fowl curry 1001 nights sauce)

ou

Dos de cabillaud crème aux piquillos et chorizo
(Back of cod, cream with piquillos and chorizo)

oOo

Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires
(Ossau Iraty with black cherry jam)

ou

Clafoutis maison aux poires
(Clafoutis house with pears)

Fromage : supplément menu Déjeuner ou menu du Verger 5 €
(Cheese extra 5 €)

Menu des Pigras 39 €

Au choix :

- Carpaccio de bœuf au couteau, crème légère au wasabi
(Carpaccio of beef with a knife, light wasabi cream)
- Fleur de noix de saint jacques et sa crème au caviar d'Aquitaine - Supplément menu 10 €
(Sea scallops with a cream of French caviar) - Extra: 10 €
- Ravioles de fromage de chèvre* bio, copeaux de parmesan et de jambon Iberico
(Ravioli of organic goat cheese with parmesan and Iberico ham shavings)
- Saumon fumé maison, petite salade de pommes de terre à l'aneth
(Homemade smoked salmon, dill potato salad)
- Foie gras de canard poêlé aux figues, sauce au citron - Supplément menu 8 €
(Pan-fried duck Foie Gras with figs and lemon sauce) - Extra: 8 €

Au choix :

- Suggestion du chef : Le poisson du jour, la recette du jour
(Chef's tip: The day fish, the day recipe)
- Emincé de filet de canette rôti à l'orange et grué de cacao
(Sliced canned roast with orange sauce and cocoa grater)
- Effiloché d'épaule d'agneau confite aux saveurs marocaines
(Lamb shoulder confit with Moroccan flavors)
- Assiette de légumes du moment, tofu soyeux*, huile d'olive et herbes fraîches
(Vegan plate: Plate of seasonal vegetables, silken tofu* with olive oil and fresh herbs)



Fromage : Assiette de fromages frais et affinés - (Assortment of cheese)



Au choix : à commander en début de repas (sauf les glaces)

- Vacherin glacé marron-vanille bio, crème anglaise au whisky
(Organic vacherin chestnut-vanilla, custard with whiskey)
- Poire pochée, crème Chiboust au praliné
(Poached pear, Chiboust cream with praline)
- Tarte à la praline comme à Lyon
(Pie with praline as in Lyon)
- Le biscuit Opéra sauce au chocolat
(Biscuit Opera with chocolate sauce)

Carte

Entrées :

- Entrées du menu du Verger 15 €
(First courses of Menu du Verger)
- Carpaccio de bœuf au couteau, crème légère au wasabi 28 €
(Carpaccio of beef with a knife, light wasabi cream)
- Fleur de noix de saint jacques et sa crème au caviar d'Aquitaine 30 €
(Sea scallops with a cream of French caviar)
- Ravioles de fromage de chèvre bio, copeaux de parmesan et de jambon Iberico 25 €
(Ravioli of organic goat cheese with parmesan and Iberico ham shavings)
- Saumon fumé maison, petite salade de pommes de terre à l'aneth 25 €
(Homemade smoked salmon, dill potato salad)
- Foie gras de canard poêlé aux figues, sauce au citron 30 €
(Pan-fried duck Foie Gras with figs and lemon sauce)

Poissons et Viandes :

- Plats du menu du Verger 19 €
(Main course of menu du Verger)
- Suggestion du chef : Le poisson du jour, la recette du jour 28 €
(Chef's tip: The day fish, the day recipe)
- Emincé de filet de canette rôti à l'orange et grué de cacao 28 €
(Sliced canned roast with orange sauce and cocoa grater)
- Effiloché d'épaule d'agneau confite aux saveurs marocaines 28 €
(Lamb shoulder confit with Moroccan flavors)
- Assiette de légumes du moment, tofu soyeux*, huile d'olive et herbes fraîches 19 €
(Vegan plate: Plate of seasonal vegetables, silken tofu* with olive oil and fresh herbs)

Fromages :

- **Faisselle salée ou sucrée** (Salty or sweet cheese strainer) 5 €
- **Chèvre frais de mon voisin à l'huile d'olive ou au miel** 5 €
(Fresh Goat cheese of my neighbour in the olive oil or in the honey)
- **Assiette de fromages frais et affinés** (Assortment of cheese) 15 €

Desserts maison à commander en début de repas 12 €

- **Vacherin glacé marron-vanille bio, Crème anglaise au whisky**
(Organic vacherin chestnut-vanilla, custard with whiskey)
- **Poire pochée, crème Chiboust au praliné**
(Poached pear, Chiboust cream with praline)
- **Tarte à la praline comme à Lyon**
(Pie with praline as in Lyon)
- **Le biscuit Opéra sauce au chocolat**
(Biscuit Opera with chocolate sauce)

