

Le Mas des Aigras - La Table du Verger

Sylvie et Alain Davi

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: 20 €

Menu du Verger ou menu demi-pension : 30 €

Menu des Aigras avec choix : 36 €

Menu de Manon : 55 €

Menu enfant (- de 10 ans) :

1 plat poisson ou viande et garniture + 1 dessert 14 €

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

Tous nos prix bénéficient de la baisse de la TVA

- Restaurant non fumeur (none smoking restaurant)

- Heures de la dernière commande : 13h30 et 21h

*- * Produits issus de l'agriculture biologique * Organic farm Produce*

- Note cuisine est élaborée à base de produits frais et nos viandes bovines sont d'origine Français.

(Our food is prepared with fresh ingredients and our beef is of French origin)

Menu Déjeuner 20 €

(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 30 €

ou

Menu demi-pension – Half board menu

Ravioles de Royan, crème légère au basilic

(Small squares of ravioli with fresh cheese and light whipped cream with basil)

oOo

Emincé de magret de canard rôti au miel et fines épices

(Thinly sliced filet of duck roasted with homey and delicate spices)

oOo

Dessert du jour

(Dessert of the day)

Fromage : supplément menus 5 €

(Cheese extra 5 €)

Menu des Pigras 36 €

Cu choix :

- Crème de lentilles* bio et copeaux de foie gras fumé
(Creamy soup of organic lentils with smoked foie gras chippings)
- 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 €))
- Ballottine de faisan farcie aux pistaches, salade d'herbes fraîches
(Ballottine of pheasant stuffed with pistachios, and fresh herbs salad)
- Huîtres fines de claire en gelée d'eau de mer, crème légère au chorizo Ibérico
(Oysters made in jelly with their watter served with a light chorizo cream)
- Foie gras de canard poêlé choc'orange* (chocolat noir bio et orange acidulée) (Supplément menu 6 €)
(Pan-fried "Foie gras" choc'orange with organic dark chocolate and acidulated orange sauce) (Extra : 6 €)

Cu choix :

- Filet de loup* bio rôti, émulsion de crustacés et duo de fenouil*
(Organic sea bass roasted, shellfish emulsion and its duo of fennel)
- Saumon* bio à la plancha et son paillason de pomme de terre*fumée, crème à l'aneth
(Organic salmon roasted with a mat smoked potatoes and dill cream)
- Tranche de gigot d'agneau* bio cuit 7 heures
(Slice of organic leg of lamb cooked 7 hours)
- Emincé de cuisse de chevreuil panné au grué de cacao, sauce aux cinq poivres
(Slice breaded venison leg in cocoa nibs, five peppers sauce)
- Brochette de lièvre mariné aux baies de genièvre, pâtes fraîches maison au cacao
(Skewer of marinated hare with juniper berries, homemade fresh pasta with cacao)
- Pavé de bœuf* bio rôti et fumé, duo de beurre parfumés maison
(Thick piece of organic beef roasted and smoked with a homemade butter flavoured duo)
- Assiette végétalienne* (légumes du moment à l'huile d'olive)
(Vegan plate: market vegetables in olive oil)

~~~~~  
*Fromages :* Assiette de fromages frais et affinés - (Assortment of cheese)  
~~~~~

Cu choix, à commander en début de repas

- Ravioles d'ananas* aux saveurs de noix de coco et son granité au rhum
(Pineapple ravioli flavors of coconut and rum sorbet)
- Gratin de fruit de la passion, beurre d'orange* à la vanille
(Gratin of passion fruit, orange butter with vanilla)
- Chaud-froid de chocolat* bio, caramel au beurre salé*
(Hot-cold organic chocolate dessert and salted butter caramel)
- Parfait glacé maison aux marrons, crème légère au whisky
(Ice dessert chestnut mousse, light cream with whiskey)
- Assiette gourmande (supplément menu 3 €)
(Assortment of our desserts (Extra : 3 €))

Carte

Entrées :

- **Entrée du menu du Verger** 14 €
(First course of Menu du Verger)
- **Crème de lentilles* bio et copeaux de foie gras fumé** 25 €
(Creamy soup of organic lentils with smoked foie gras chippings)
- **Fleur de noix de saint jacques et sa crème au caviar d'Aquitaine** 30 €
(Sea scallops with a cream of French caviar)
- **Ballottine de faisan farcie aux pistaches, salade d'herbes fraîches** 25 €
(Ballottine of pheasant stuffed with pistachios, and fresh herbs salad)
- **Huîtres fine de claire en gelée d'eau de mer, crème légère au chorizo Iberico** 19 €
(Oysters made in jelly with their watter served with a light chorizo cream)
- **Foie gras de canard poêlé choc'orange*** (chocolat noir bio et orange acidulée) 28 €
(Pan-fried "Foie gras" choc'orange with organic dark chocolate and acidulated orange sauce)

Poissons et Viandes :

- **Plat du menu du Verger** 18 €
(Main course of menu du Verger)
- **Filet de loup* bio rôti, émulsion de crustacés et duo de fenouil*** 23 €
(Organic sea bass roasted, shellfish emulsion and its duo of fennel)
- **Saumon* bio à la plancha, paillasson de pomme de terre*fumée et crème à l'aneth** 23 €
(Organic salmon roasted with a mat smoked potatoes and dill cream)
- **Tranche de gigot d'agneau* bio cuit 7 heures** 25 €
(Slice of organic leg of lamb cooked 7 hours)
- **Emincé de cuisse de chevreuil panné au grué de cacao, sauce aux cinq poivres*** 30 €
(Slice breaded venison leg in cocoa nibs, five peppers sauce)
- **Brochette de lièvre mariné aux baies de genièvre, pâtes fraîches maison au cacao** 28 €
(Skewer of marinated hare with juniper berries, homemade fresh pasta with cacao)
- **Pavé de bœuf* bio rôti et fumé, duo de beurre parfumés maison** 26 €
(Thick piece of organic beef roasted and smoked with a homemade butter flavoured duo)
- **Assiette végétalienne* (légumes du moment à l'huile d'olive)** 18 €
(Vegan plate: market vegetables in olive oil)

Fromages :

- **Faisselle salée ou sucrée** (Salty or sweet cheese strainer) 5 €
- **Chèvre frais de mon voisin à l'huile d'olive ou au miel de lavande** 5 €
(Fresh Goat cheese of my neighbour in the olive oil or in the honey of lavender)
- **Assiette de fromages frais et affinés** (Assortment of cheese) 10 €

Desserts maison à commander en début de repas 10 €

- **Ravioles d'ananas aux saveurs de noix de coco et son granité au rhum**
(Pineapple ravioli flavors of coconut and rum sorbet)
 - **Gratin de fruit de la passion, beurre d'orange* à la vanille**
(Gratin of passion fruit, orange butter with vanilla)
 - **Chaud-froid de chocolat* bio, caramel au beurre salé***
(Hot-cold organic chocolate dessert and salted butter caramel)
 - **Parfait glacé maison aux marrons, crème légère au whisky**
(Ice dessert chestnut mousse, light cream with whiskey)
 - **Assiette gourmande** (supplément menu 3 €)
(Assortment of our desserts (Extra : 3 €))
-
- **Assiette gourmande** (Assortment of our desserts) 12 €

Menu Manon
à 55 € par personne

Pour l'ensemble des convives de la table (*For all the dinner guests of the table*)

Foie gras de canard poêlé choc'orange* (chocolat noir bio et orange acidulée)

(Pan-fried "Foie gras" choc'orange with organic dark chocolate and acidulated orange sauce)

Fleur de noix de saint jacques et sa crème au caviar d'Aquitaine

(Sea scallops with a cream of French caviar)

Emincé de cuisse de chevreuil panné au grué de cacao, sauce aux cinq poivres

(Slice breaded venison leg in cocoa nibs, five peppers sauce)

Fromage

(Assortment of cheese)

Assiette gourmande

(Assortment of our desserts)