

Menus - Carte

Composez votre menu en fonction de votre plat principal (entrée - plat - fromage ou dessert)

- Menu du Verger 32 €

- Menu des Aigras 40 €

Fromage : supplément menu : 8 €

Entrées :

Menus / Carte

- | | | |
|--|------------------------|------|
| - Ravioles de fromage de chèvre, tomates fraîches au pesto et copeaux de jambon Italien
<i>Ravioli of goat cheese, fresh tomatoes with pesto and Italian ham shavings</i> | | 20 € |
| - Fleur de noix de saint jacques au caviar d'Aquitaine
<i>Sea scallops with French caviar</i> | Supplément menu : 10 € | 30 € |
| - Crevettes Bio à la coriandre, quinoa Français au curry, coulis de tomate fraîches
<i>Organic shrimp with coriander, French quinoa with curry, fresh tomato coulis</i> | | 20 € |
| - Carpaccio de magret de canard mariné et fumé maison
<i>Carpaccio of duck breast, homemade smoked and marinated</i> | | 20 € |
| - Foie gras de canard fermier poêlé aux figues, sauce citron
<i>Fried farmer duck foie gras with figs, lemon sauce</i> | Supplément menu : 8 € | 28 € |

Plats:

- | | | |
|---|------|------|
| - Médaillon de saumon label Rouge au poivre rose, gratiné en aioli
<i>Red salmon medallion with pink pepper, topped with aioli</i> | 32 € | 25 € |
| - Effiloché d'épaule d'agneau confite aux saveurs marocaines
<i>Shredded lamb shoulder confit with Moroccan flavours</i> | 32 € | 25 € |
| - Suggestion du chef : Le poisson du jour, la recette du jour
<i>Chef's tip: The day fish, the day recipe</i> | 40 € | 28 € |
| - Pluma Iberico à la plancha, sauce chorizo
<i>Pluma Iberico a la plancha, chorizo sauce</i> | 40€ | 28 € |

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- | | | |
|---|--|------|
| - Assiette de fromages frais et affinés
<i>Assortment of fresh and refined cheese</i> | | 15 € |
| - Faisselle salée ou sucrée
<i>Salty or sweet white cheese</i> | | 8 € |
| - Panna Cotta à la pistache, framboises, crumble Breton
<i>Panna Cotta with pistachio, fresh raspberries, Breton crumble</i> | | 12 € |
| - Tarte maison, mousse légère à l'amande, poires caramélisées
<i>Homemade tart, light almond mousse, caramelized pears</i> | | 12 € |
| - Sablé infiniment chocolat noir Guanaja 70% Valrhona
<i>Endless dark chocolate shortbread Guanaja 70% Valrhona</i> | | 12 € |