

Menu des Aigras (3 plats) 40 €
Fromage : supplément menus : 10 €



Entrées :

- | | Carte |
|--|--------------------------------|
| - Ravioles de fromage de chèvre, tomates et basilic
<i>Goat Cheese Ravioli with Tomatoes and Basil</i> | 19 € |
| - Fleur de noix de Saint-Jacques au caviar d'Aquitaine
<i>Scallop flower with with Aquitaine Caviar</i> | Supplément menu : 15 €
34 € |
| - Mi-cuit de saumon confit à l'huile d'olive, salade de pâtes à la Spiruline
<i>Salmon mi-cuit confit in olive oil, Spiruline pasta salad</i> | 19 € |
| - Carpaccio de Taureau AOC aux saveurs d'Asie
<i>Carpaccio of AOC Bull with Asian Flavors</i> | 22 € |
| - Foie gras de canard poêlé choco-framboise
<i>Panfried Duck Foie Gras with dark chocolate and raspberry</i> | Supplément menu : 13€
32 € |

Plats :

- | | |
|---|------|
| - Filet de bar rôti à la plancha, riz de Camargue aux saveurs de paella
<i>Roasted Sea Bass Fillet à la Plancha, Camargue Rice with Paella Flavors</i> | 26 € |
| - Blanc de calamar grillé façon bouillabaisse
<i>Grilled Calamari Steak Bouillabaisse-Style</i> | 26 € |
| - Filet de canette rôti aux figues et fines épices
<i>Roasted Duckling Breast with Figs and Fine Spices</i> | 26 € |
| - Grenadin de veau, gnocchi maison, sauce aux saveurs subtile de café
<i>Veal Grenadin, Homemade Gnocchi with sauce with subtle coffee flavors</i> | 28 € |

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- | | |
|---|------|
| - Assortiment de fromages de chèvres de la ferme de Condi en salade
<i>Assortment of goat cheeses from Condi's farm in salad</i> | 15 € |
| - Crème brûlée à la vanille de Madagascar
<i>Crème Brûlée with Madagascar Vanilla</i> | 12 € |
| - Vacherin glacé vanille-framboise, chantilly maison
<i>Vanilla-Raspberry Frozen Vacherin with Homemade Whipped Cream</i> | 12 € |
| - Comme une île flottante tout chocolat
<i>Like a Chocolate Floating Island</i> | 12 € |