

Menu-Carte

MICHELIN
2025

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



« Fait Maison »

Entrées :

- | | |
|---|-----------------------------|
| - Saumon fumé maison, gelée au fenouil, citron confit, pomme granny
<i>Homemade smoked salmon, fennel jelly, candied lemon, Granny Smith apple</i> | 22€ |
| - Fleur de noix de Saint-Jacques au caviar d'Aquitaine
<i>Scallop flower with with Aquitaine Caviar</i> | Supplément menu : 15 € 34 € |
| - Butternut rôtie aux épices, crumble de parmesan, vinaigrette aux herbes
<i>Spiced roasted butternut squash, parmesan crumble, herb vinaigrette</i> | 19 € |
| - Chaud-froid de volaille farcie aux champignons, sauce au persil plat
<i>Chaud-froid of poultry stuffed with mushrooms, flat-leaf parsley sauce</i> | 21 € |
| - Foie gras de canard poêlé choc'-orange
<i>Panfried Duck Foie Gras with dark chocolate and orange</i> | Supplément menu : 13€ 31 € |

Plats :

- | | |
|---|------|
| - Le poisson du Jour façon soupe au pistou
<i>Fish of the Day in pistou soup style</i> | 26 € |
| - Ravioles de crevettes sauvages, sauce au lait de coco et curry vert
<i>Wild shrimp ravioli with coconut milk and green curry sauce</i> | 26 € |
| - Cannelloni d'agneau confit aux épices et champignons
<i>Lamb cannelloni confit with spices and mushrooms</i> | 28 € |
| - Paleron de veau braisé comme un tagine
<i>Braised veal shoulder like a tagine</i> | 28 € |
| - Spaghetti de courgettes et sa bolognaise aux protéines de soja
<i>zucchini spaghetti with soy protein bolognese</i> | 24 € |

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 € |
| - Tarte à la praline comme à Lyon et sa crème de Bresse
<i>Praline tart like in Lyon and its Bresse cream</i> | 12 € |
| - Pavlova poire et poivre de Kampot rouge, crème légère à la frève de tonka
<i>Pear and red Kampot pepper pavlova, light tonka bean cream</i> | 12 € |
| - Mille-feuille choco-passion, coulis de mangue vanillé, praliné au grué de cacao
<i>Chocolate-passion fruit mille-feuille, vanilla mango coulis, cocoa nib praline</i> | 12 € |