

Menu-Carte

- Formule midi en semaine hors jours fériés : 2 plats (entrée-plat ou plat-dessert) 25 €

- Menu des Aigras 36 €

Fromage : supplément menus : 9 €

Entrées :

	Carte
- Assiette de jambon Ibérique Cebo, tartine de tomates basilic <i>Iberian ham plate Cebo, tomato tartine and basil</i>	25 €
- Fleur de noix de saint jacques crème au caviar d'Aquitaine <i>Sea scallops flower cream with French caviar of Aquitaine</i>	Supplément menu : 12 € 32 €
- Terrine de Lotte maison, mousseline au gingembre <i>Monkfish terrine, ginger mousseline</i>	20 €
- Aubergines rôties, houmous et taboulé libanais au zaatar <i>Roasted eggplant, hummus and Lebanese tabbouleh with zaatar</i>	20 €
- Ravioles de fromage de chèvre, tomates fraîches & basilic <i>Goat cheese ravioli, fresh tomatoes & basil</i>	20 €
- Foie gras de canard fermier poêlé choco-framboise <i>Seared Duck Foie Gras choco-raspberry</i>	Supplément menu : 10€ 30 €

Plats:

- Suprêmes de cailles fumés sauce au grué de cacao <i>Smoked filleted breast of quail with cocoa nibs sauce</i>	20 €
- Pièce de boeuf à la plancha sauce barbecue maison <i>Grilled beef with homemade bbq sauce</i>	28 €
- Suggestion du chef : Le poisson du jour, la recette du jour <i>Chef's tip: The day fish, the day recipe</i>	25 €
- Pavé de saumon Laqué aux saveurs d'Asie <i>Salmon steak Lacquered with Asian flavors</i>	20 €

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- Duo de fromage de chèvre du Mas de Carles <i>Duo of goat cheese from Mas de Carles</i>	9 €
- Tarte aux Pêches, crème Chibouste à la Verveine <i>Peach tart, Chibouste cream with Verbena</i>	12 €
- Fraîcheur au chocolat noir 70% <i>70% dark chocolate freshness</i>	12 €
- Gratin d'abricots aux amandes <i>Apricot gratin with almonds</i>	12 €