

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
- Tartare de Canard au couteau, crème légère au wasabi <i>Homemade duck Tartare, light wasabi cream</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 €
- Truite Basque fumée maison en salade de fenouil <i>House smoked Basque Trout with fennel salad</i>	25 €
- Fricassée de Champignons, Flan de Parmesan, crème de persil plat <i>Mushroom fricassée, Parmesan Flan and parsley cream</i>	20 €
- Foie gras de canard fermier poêlé choco-framboise <i>Seared Duck Foie Gras choco-raspberry</i>	Supplément menu : 10€ 30 €

Plats:

- Agneau Confit aux Saveurs Marocaines <i>Lamb confit with Moroccan Flavo</i>	25 €
- Pluma Ibérico à la plancha, sauce Chimichurri <i>Pluma Ibérico roasted à la plancha, with Chimichuri sauce</i>	28 €
- Parmentier Cabillaud et patate douce, sauce au citron <i>Parmentier of Cod and sweet potatoes with lemon sauce</i>	25 €
- Filet de Dorade Sébaste, sauce vierge aux herbes fraîches <i>Sea Bream Redfish fillet, virgin sauce with fresh herbs</i>	28 €

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 à la praline comme à Lyon <i>Pralin Tarte like Lyon</i>	12 €
- Coque choco-framboise, crémeux au chocolat noir <i>Chocolate-raspberry shell, dark chocolate cream</i>	12 €
- Crème Brûlée à la fève de Tonka	12 €
- Poire Belle Hélène maison <i>Belle Hélène Pear, vanilla Ice, Chocolate sauce</i>	12 €