

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
- Pétales de magret de canard séché maison, salade de choux <i>Homemade dried duck breast petal, coleslaw</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 €
- Rillettes de Truite Basque, salade d'algues, citron confit <i>Basque trout rillette, seaweed salad, candied lemon</i>	25 €
- Velouté de châtaignes, Cappuccino au Foie gras <i>Chestnut velouté, Cappuccino with Foie gras</i>	20 €
- Foie gras de canard fermier poêlé choco-orange <i>Seared Duck Foie Gras choco-orange</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 Zaatar <i>Pluma Ibérico roasted à la plancha, with Zaatar sauce</i>	28 €
- Dos de Cabillaud, sabayon au curry <i>Cod fillet, curry sabayon</i>	25 €
- Le Poisson du Jour, sauce au Beurre Blanc <i>Fish of the day, white butter sauce</i>	28 €

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- Assiette de fromage en salade <i>Cheese salad plate</i>	9 €
- Tarte au chocolat et mangue <i>Chocolate and mango pie</i>	12 €
- Ananas rôti aux Fines épices, mousse légère Pina Colada <i>Roasted pineapple with fine spices, light Pina Colada mousse</i>	12 €
- Riz au Lait, Vanille BIO et Orange <i>Rice Pudding, Organic Vanilla and Orange</i>	12 €