

Menu-Carte

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

- Menu des Aigras 38 €

Fromage : supplément menus : 9 €

Entrées :

	Carte
- Truite Basque fumée maison / légumes croquants / vinaigrette citron <i>Homemade smoked Basque trout / crunchy vegetables / lemon vinaigrette</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 €
- Echine de porc du Ventoux façon vitello tonnato <i>Pork loin from Ventoux with tuna and capers sauce</i>	25 €
- Aubergines rôties au Zaatar, herbes fraîches et houmous maison <i>Roasted eggplant with zaatar, fresh herbs and homemade hummus</i>	20 €
- Foie gras de canard fermier poêlé choco-orange <i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and orange</i>	Supplément menu : 10€ 30 €

Plats:

- Emincé de canard rôti et laqué aux saveurs d'Asie <i>Sliced duck roasted and lacquered with Asian flavors</i>	25€
- Pièce de boeuf origine France, sauce cacahuètes et curry vert <i>Piece of beef from France, peanut sauce and green curry</i>	28 €
- Ravioles de crevettes bio sauce crustacés <i>Organic shrimp ravioli with shellfish sauce</i>	28 €
- Le Poisson du Jour / crème au persil plat <i>The Fish of the Day / flat parsley cream</i>	28 €

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- Trio de fromage de chèvre / frais / tapenade / tomate confite <i>Trio of organic goat cheese, fresh, flavored with tapenade, with candied tomatoes</i>	9 €
- Tarte aux fraises / crème Chiboust à la vanille <i>Country strawberry tart / Vanilla Chiboust cream</i>	12 €
- Crème brûlée au poivre de sichuan / langue de chat <i>Crème brûlée with sichuan pepper / finger biscuit</i>	12 €
- Fondant au chocolat / sauce chocolat <i>Chocolate fondant / chocolate sauce</i>	12 €