

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
- Gazpacho maison de crevettes bio au basilic <i>Homemade organic shrimp gazpacho</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 €
- Jambon Basque des 3 fermes Louis Ospital, bruschetta de tomates <i>Basque ham from 3 Louis Ospital farms, tomato bruschetta</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-framboises <i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and raspberries</i>	Supplément menu : 10€ 30 €

Plats:

- Sprême de pintade rôti aux saveurs marocaines <i>Supreme of roasted guinea fowl with Moroccan flavors</i>	25€
- Pièce de boeuf origine France, sauce cacahuères et curry vert <i>Piece of beef from France, peanut sauce and green curry</i>	28 €
- Fricassée de poulpe au chorizo <i>Fricassée of octopus with chorizo</i>	28 €
- Le Poisson du Jour / huile d'olive vierge, tomates & herbes fraîches <i>The Fish of the Day / virgin olive oil, tomatoes & fresh herbs</i>	28 €
- Ravioles de Homard Bleu, Sauce Crustacés & Safran d'Iran <i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and raspberries</i>	Supplément menu : 15€ 38 €

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 fruits rouges / crème Chiboust <i>Red Fruits tart / Chiboust cream</i>	12 €
- Vacherin glacé sorbets citron-cassis et fruits rouges <i>Vacherin lemon - blackcurrant sorbet and red fruits</i>	12 €
- Mousse au chocolat noir, crème légère à la noisette <i>Dark chocolate mousse, light hazelnut cream</i>	12 €