

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
- Timbale de truite Basque fumée maison, mousseline au gingembre <i>Homemade smoked Basque trout timbale, ginger mousseline</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 ris d'agneau maison en salade <i>Homemade lamb sweetbread terrine in salad</i>	25 €
- Tarte fine aux Champignons, crème légère à l'huile de truffe <i>Mushroom tart, light cream with truffle oil</i>	23 €
- Foie gras de canard fermier poêlé choco-framboises <i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and raspberries</i>	Supplément menu : 10€ 30 €

Plats:

- Effiloché d'épaule d'agneau confite aux saveurs Marocaines <i>Shredded lamb shoulder confit with Moroccan flavors</i>	25€
- Filet de Veau rôti, jus à la sauge <i>Roasted veal fillet, sage jus</i>	28 €
- Cannelloni de Brandade maison, sauce à la roquette <i>Homemade brandade cannelloni, arugula sauce</i>	28 €
- Le Poisson du Jour, sauce piquillos et chorizo <i>The Fish of the Day, piquillo pepper and chorizo sauce</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 Poires / crème Chiboust <i>Pears tart / Chiboust cream</i>	12 €
- Crème brûlée maison à la fève de Tonka <i>Homemade crème brûlée with Tonka bean</i>	12 €
- Fondant au chocolat Noir, sauce chocolat <i>Dark chocolate fondant, chocolate sauce</i>	12 €