

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 |
|---|--------------------------------|
| - Tarte fine au boudin noir, sauce au cidre et piment d'Espelette <i>Fine blood sausage tart, cider and Espelette pepper sauce</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 € |
| - Ceviche de poulpe, citron vert et mangue <i>Octopus ceviche, lime and mango</i> | 25 € |
| - Tartare de boeuf au couteau, crème légère au wasabi <i>Beef tatare with a knife, light wasabi cream</i> | 25 € |
| - Foie gras de canard fermier poêlé choc'orange <i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and orange sauce</i> | Supplément menu : 10€ 30 € |

Plats:

- | | |
|---|------|
| - Effiloché d'épaule d'agneau confite aux saveurs Marocaines <i>Shredded lamb shoulder confit with Moroccan flavors</i> | 28 € |
| - Emincé de filet de canard cuit basse température, sauce cacahuètes et vin rouge <i>Sliced Duck fillet cooked at low temperature, peanut and red wine sauce</i> | 28 € |
| - Raviole de truite rose fumée maison, crème à l'aneth <i>Pink trout ravioli, light dill cream</i> | 28 € |
| - Le poisson du jour, sauce crustacés <i>The Fish of the Day, shellfish sauce</i> | 28 € |

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- | | |
|---|------|
| - Fromage de chèvre bio du Mas de Carles aromatisé <i>Flavored organic goat cheese from Mas de Carles</i> | 9 € |
| - Baba au rhum maison crème légère à la vanille bio <i>Homemade rum baba with light organic vanilla cream</i> | 12 € |
| - Crème brûlée maison à la fève de Tonka <i>Homemade crème brûlée with Tonka bean</i> | 12 € |
| - Entremet léger au chocolat, croustillant praliné et sauce au chocolat <i>Light chocolate dessert, crispy praline and chocolate sauce</i> | 12 € |