

# Menu-Carte

- Formule midi en semaine hors jours fériés : 2 plats (entrée-plat ou plat-dessert) 30 €

- Menu des Aigras 40 €

Fromage : supplément menus : 9 €

## Entrées :

Carte

- |   |                        |      |
|---|------------------------|------|
| - Croustillant de canard confit, panna cotta au maïs<br><i>Crispy duck confit, corn panna cotta</i>                                       |                        | 20 € |
| - Fleur de noix de saint jacques crème au caviar d'Aquitaine<br><i>Sea scallops flower cream with French caviar of Aquitaine</i>          | Supplément menu : 13 € | 32 € |
| - Jambon des trois fermes Eric Ospital, Toast aux tomates fraîches<br><i>Ham from three Eric Ospital farms, Toast with fresh tomatoes</i> |                        | 25 € |
| - Salade de Haddock, pommes de terre et betteraves<br><i>Haddock salad, potatoes and beets</i>  |                        | 20 € |
| - Foie gras de canard fermier poêlé choc'orange<br><i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and orange sauce</i>               | Supplément menu : 12€  | 30 € |

## Plats:

- |   |      |
|---|------|
| - Suprême de pintade fumé maison, guacamole et sauce cacahuètes<br><i>Homemade smoked guinea fowl supreme, guacamole and peanut sauce</i> | 20€  |
| - Pot au feu de cochon Ibérique, bouillon au chorizo<br><i>Pot au feu of Iberian pork, chorizo broth</i>                                  | 28 € |
| - Parmentier de cabillaud à la patate douce, crème coco-citron vert<br><i>Parmentier of cod with sweet potato, coconut-lime cream</i>     | 23 € |
| - Risotto de crevettes sauvages au parmesan et jus de persil plat<br><i>Risotto of wild prawns with parmesan and parsley jus</i>          | 28 € |

## Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- |  |      |
|--|------|
| - Brie de Meaux mariné au bleu en salade<br><i>Brie de Meaux marinated in blue cheese with salad</i> | 9 €  |
| - Tarte ananas crème au fruit de la passion<br><i>Pineapple tart with passion fruit cream</i>        | 12 € |
| - Biscuit léger à la marmelade de mandarine<br><i>Light biscuit with mandarin marmalade</i>          | 12 € |
| - Millefeuille au chocolat, sauce au chocolat<br><i>Chocolate millefeuille, chocolate sauce</i>      | 12 € |