

- 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
<i>Crispy duck confit, corn panna cotta</i> | 20 € |
| - Fleur de noix de saint jacques crème au Caviar d'Aquitaine
<i>Sea scallops flower cream with Aquitaine Caviar</i> | 32 € |
| - Echine de porc du Ventoux façon vitello tonnato
<i>Pork loin from Ventoux vitello tonnato style</i> | 25 € |
| - Flan d'asperges vertes de pays, crème au parmesan
<i>Flan of local green asparagus, parmesan cream</i> | 20 € |
| - Foie gras de canard fermier poêlé choc'orange
<i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and orange sauce</i> | 30 € |
- Supplément menu : 13 €
- Supplément menu : 12€

Plats:

- | | |
|--|------|
| - Navarin d'agneau printanier et petit légumes
<i>Navarin of spring lamb and smal vegetables</i> | 25€ |
| - Pièce de boeuf rôtie, carottes multicolores, sauce au vin rouge
<i>Roasted piece of beef, multicolored carrots, red wine sauce</i> | 28 € |
| - Emincé de thon mi-cuit à la plancha aux saveurs asiatiques et riz à sushi
<i>Sliced half-cooked tuna a la plancha with Asian flavors and sushi rice</i> | 25 € |
| - Risotto de crevettes sauvages au parmesan et jus de persil plat
<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
<i>Brie de Meaux marinated in blue cheese with salad</i> | 9 € |
| - Tarte ananas crème au fruit de la passion
<i>Pineapple tart with passion fruit cream</i> | 12 € |
| - Crème brûlée au poivre timut et zestes de citron vert
<i>Crème brûlée with timut pepper and lime zest</i> | 12 € |
| - Fondant au chocolat, crème à la fève de tonka
<i>Chocolate fondant, tonka been cream</i> | 12 € |