

Menu des Aigras (3 plats) 40 €
Fromage : supplément menus : 9 €



Entrées :

- | | Carte |
|--|--------------------------------|
| - Emietté de crabe et avocat, coulis de tomate
<i>Crumbled crab and avocado, tomato coulis</i> | 25 € |
| - Fleur de noix de saint jacques crème au Caviar d'Aquitaine
<i>Sea scallops flower cream with Aquitaine Caviar</i> | Supplément menu : 13 €
32 € |
| - Jambon cru Ibaima Louis Ospital et sa focaccia maison
<i>Raw Ibaima Louis Ospital ham and homemade focaccia</i> | 25 € |
| - Tarte fine aux champignons des bois et huile de truffe
<i>Thin tart with forest mushrooms and truffle oil</i> | 25 € |
| - Foie gras de canard fermier poêlé choc'-orange
<i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and orange sauce</i> | Supplément menu : 12€
30 € |

Plats :

- | | |
|---|------|
| - Risotto de crevettes sauvages au safran, jus de crustacés
<i>Wild shrimp risotto with saffron, shellfish jus</i> | 25 € |
| - Fricassée de blanc de calamar sauce vigneronne
<i>Fricassee of squid white with winemaker sauce</i> | 25 € |
| - Pluma Iberico à la plancha, sauce au chorizo
<i>Pluma Iberico à la plancha, chorizo sauce</i> | 25 € |
| - Pièce de boeuf rôtie sauce cacahuètes et curry vert
<i>Roasted piece of beef with peanut and green curry sauce</i> | 25 € |

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- | | |
|---|------|
| - Assortiment de fromage de la chèvrerie Condi (Tome - Reblochon - Affiné - Frais)
<i>Assortment of cheese from the Condi goat farm (Tome - Reblochon - Matured - Fresh)</i> | 9 € |
| - Fondant au chocolat sauce à la fève de tonka
<i>Chocolate fondant with tonka bean sauce</i> | 12 € |
| - Choux farcis, mousse légère à la châtaigne sauce au chocolat
<i>Cabbage with light chestnut mousse and chocolate sauce</i> | 12 € |
| - Poire rôtie, crème saveurs pain d'épices et biscuit amaretti
<i>Roasted pear, gingerbread flavored cream and amaretti biscuit</i> | 12 € |