

Menu des Aigras (3 plats) 40 €
Fromage : supplément menus : 10 €



Entrées :

- | | | | |
|---|------------------------|-------|------|
| - Tataki de boeuf mariné, salade croquante aux saveurs d'Asie
<i>Marinated beef tataki, crunchy salad with Asian flavors</i> | | Carte | 25 € |
| - Fleur de noix de saint jacques à la truffe noire
<i>Scallop flower with black truffle</i> | Supplément menu : 15 € | | 34 € |
| - Crevettes Sauvages, salade de lentilles au tartare d'algues, vinaigrette au curry
<i>Wild shrimp, lentil salad with seaweed tartare, curry vinaigrette</i> | | | 25 € |
| - Tacos de celeri-rave sauce barbecue aux dattes et féta
<i>Celery root tacos with barbecue sauce with dates and feta</i> | | | 25 € |
| - Foie gras de canard fermier poêlé choc'-orange
<i>Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and orange sauce</i> | Supplément menu : 13€ | | 31 € |

Plats :

- | | | |
|---|--|------|
| - Cannelloni de saumon, crème légère de roquette
<i>Salmon cannelloni, light arugula cream</i> | | 25 € |
| - La Pêche du jour à la plancha, sauce coquillages à la cardamome
<i>Fishing of the day a la plancha, cardamom shellfish sauce</i> | | 25 € |
| - Filet de canette rôti aux kumquats sauce à l'orange
<i>Roasted duck fillet with kumquats and orange sauce</i> | | 25 € |
| - Mijotée de joue de boeuf à l'ancienne et pâtes fraîches
<i>Stewed old-fashioned beef cheek and fresh pasta</i> | | 25 € |

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- | | | |
|---|--|------|
| - Brie de Meaux mariné au bleu en salade
<i>Brie de Meaux marinated with blue cheese in salad</i> | | 10 € |
| - Comme une forêt noire, purée de griottes
<i>Like a black forest cake, sour cherry puree</i> | | 12 € |
| - Brioche perdue au caramel beurre salé et oranges
<i>Brioche like a French toast with salted butter caramel and oranges</i> | | 12 € |
| - Pavlova aux fruits exotiques
<i>Pavlova with exotic fruits</i> | | 12 € |