

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



Entrées :

- | | | |
|--|------------------------|------|
| - Ceviche de Calamars au Citron Vert et Mangue
<i>Calamari Ceviche with Lime and Mango</i> | | 25 € |
| - Fleur de noix de Saint-Jacques au caviar d'Aquitaine
<i>Scallop flower with with Aquitaine Caviar</i> | Supplément menu : 15 € | 34 € |
| - Asperges vertes du pays, arancini maison au vieux parmesan
<i>Green Country Asparagus, Homemade Arancini with Aged Parmesan</i> | | 25 € |
| - Tartare de boeuf au couteau, crème légère au wasabi
<i>Hand-Cut Beef Tartar, 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 : 13€ | 31 € |

Plats :

- | | |
|--|------|
| - Pavé de Saumon fumé Maison, Sauce Légère à l'Aneth
<i>House-Smoked Salmon Fillet, Light Dill Sauce</i> | 25 € |
| - La Pêche du Jour, Jus de Coquillage façon Beurre Blanc
<i>Fishing of the day a la plancha, Shellfish Juice in a White Butter Sauce</i> | 25 € |
| - Pastilla d'Agneau Confit à l'Eau de Fleur d'Oranger, Saveurs Marocaines
<i>Confit Lamb Pastilla with Orange Blossom Water, Moroccan Flavors</i> | 25 € |
| - Ballottine de Volaille Label Rouge Farcie aux Crevettes Sauvages, Sauce Crustacée
<i>Label Rouge Poultry Ballottine Stuffed with Wild Shrimp, Shellfish Sauce</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 € |
| - Le Zen, Sablé au Sésame Noir, Crémeux au Thé Matcha, Mousse au Chocolat Blanc
<i>The Zen: Black Sesame Shortbread, Creamy Matcha Tea, White Chocolate Mousse</i> | 12 € |
| - Millefeuille Croustillant au Cacao, Ganache Montée au Chocolat
<i>Crispy Cocoa Millefeuille, Whipped Chocolate Ganache</i> | 12 € |
| - Crème Brûlée à la Fève de Tonka
<i>Crème Brûlée with Tonka Bean</i> | 12 € |

Carte