

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



Entrées :

- | | Carte |
|--|--------------------------------|
| - 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 de pays, Vinaigrette balsamique aux herbes fraîches
<i>Country green asparagus, balsamic vinaigrette with fresh herbs</i> | 25 € |
| - Quasi de veau (Origine Française) façon vitello tonnato
<i>Standing rump of veal (French origin) vitello tonnato style</i> | 25 € |
| - Foie gras de canard poêlé choco-framboise
<i>Panfried Duck Foie Gras with dark chocolate and raspberry</i> | Supplément menu : 13€
31 € |

Plats :

- | | |
|--|------|
| - Marmite de poissons, jus bouillabaisse et aioli maison
<i>Fish pot, bouillabaisse juice and homemade aioli</i> | 25 € |
| - La Pêche du Jour au caviar de courgette et vierge de tomate
<i>Fishing of the day a la plancha with zucchini caviar and virgin tomato</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 € |
| - Brochette de boeuf, Béarnaise maison aux saveurs de pastrami
<i>Beef skewer, homemade Béarnaise with pastrami flavors</i> | 25 € |

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- | | |
|---|------|
| - Assortiment de fromages de chèvres de la ferme de Condi en salade
<i>Assortment of goat cheeses from Condi's farm in salad</i> | 10 € |
| - Sablé aux fraises de pays crème légère à la verveine
<i>Shortbread with local strawberries and light verbena cream</i> | 12 € |
| - Parfait glacé au chocolat noir, liqueur de cacao
<i>Frozen parfait with dark chocolate, cocoa liqueur</i> | 12 € |
| - Riz au lait à la vanille, croquant à l'orange
<i>Vanilla rice pudding, orange crunch</i> | 12 € |