

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



## Entrées :

- |   | Carte                          |
|---|--------------------------------|
| - Ravioles de fromage de chèvre, tomates et basilic<br><i>Goat Cheese Ravioli with Tomatoes and Basil</i>                     | 19 €                           |
| - Fleur de noix de Saint-Jacques au caviar d'Aquitaine<br><i>Scallop flower with with Aquitaine Caviar</i>                    | Supplément menu : 15 €<br>34 € |
| - Aubergines rôties au four, houmous maison, feta et zaatar<br><i>Oven roasted eggplant, homemade hummus, feta and zaatar</i> | 19 €                           |
| - Carpaccio de Taureau AOC aux saveurs d'Asie<br><i>Carpaccio of AOC Bull with Asian Flavors</i>                              | 22 €                           |
| - Foie gras de canard poêlé choco-framboise<br><i>Panfried Duck Foie Gras with dark chocolate and raspberry</i>               | Supplément menu : 13€<br>32 €  |

## Plats :

- |  |      |
|--|------|
| - Filet de Daurade sébaste rôti à la plancha, caviar d'aubergine<br><i>Sea bream fillet roasted a la plancha, eggplant caviar</i>                                      | 26 € |
| - Fricassée de blanc de calamar, légumes de saison, gingembre<br><i>Squid White Fricassee, Seasonal Vegetables, Ginger</i>   | 26 € |
| - Suprême de pintade rôti, écrasé de pomme de terre, sauce saveur fromage de chèvre<br><i>Roasted guinea fowl supreme, mashed potatoes, goat cheese flavored sauce</i> | 26 € |
| - Émincé de gigot d'agneau rôti au romarin, boulgour aux olives<br><i>Sliced Roast Leg of Lamb with Rosemary, Bulgur with Olives</i>                                   | 30 € |

## Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- |   |      |
|---|------|
| - Assortiment de fromages de chèvres de la ferme de Condi en salade<br><i>Assortment of goat cheeses from Condi's farm in salad</i> | 15 € |
| - Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges<br><i>Homemade Frozen Nougat with Red Fruit Coulis</i>                               | 12 € |
| - Tarte aux pêches pochées à la verveine de mon jardin<br><i>Peach tart poached with verbena from my garden</i>                     | 12 € |
| - Brownie maison, Parfait glacé au piment d'Espelette<br><i>Home made brownie with Espelette pepper ice cream</i>                   | 12 € |