LE MAS des AIGRAS
HÔTEL - RESTAURANT

Menu-Carte

MICHELIN 2024

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

« Fait Maison »

Entrées :

Carte

- Asperges vertes de pays, mousseline au gingembre, croustillant aux graines — 19 €
  Green asparagus from the country, ginger mousseline, crispy seeds
- Fleur de noix de Saint-Jacques au caviar d'Aquitaine — Supplément menu : 15 € — 34 €
  Scallop flower with with Aquitaine caviar
- Saumon fumé maison, houmous de betterave et citron confit — 19 €
  Homemade smoked salmon, beetroot hummus and preserved lemon
- Terrine de ris d'agneau et pickles de légumes maison — 19 €
  Lamb sweetbread terrine with homemade vegetable pickles
- Foie gras de canard fermier poêlé choc'orange — Supplément menu : 14€ — 33 €
  Farmhouse Panfried Duck Foie Gras Dark chocolate and orange sauce

Plats :

- Cannelloni de brandade maison, petits pois sauce au persil plat — 26 €
  Homemade brandade cannelloni, peas with flat-leaf parsley sauce
- Le poisson du jour à la plancha, crème de sauge — 26 €
  Fish of the day on the grill, sage cream
- Ballottine de volaille bio farcie aux morilles, jus au thym — 26 €
  Ballottine de volaille bio farcie aux morilles, jus au thym
- Gigot d'agneau confit à l'eau de fleur d'oranger, boulgour parfumé — 28 €
  Leg of lamb confit with orange blossom water, flavored bulgur

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

- Assortiment de fromage du moment, d'ici et d'ailleurs — 15 €
  Selection of Seasonal Cheeses, from Here and Abroad
- Coque surprise au chocolat "choco-passion" — 12 €
  Chocolate surprise shell "choco-passion"
- Millefeuille glacé à la vanille, crème fouettée — 12 €
  Vanilla iced millefeuille, whipped cream
- Poire pochée aux fines épices, sorbet citron, sauce au cacao — 12 €
  Poached pear with fine spices, lemon sorbet, cocoa sauce