

Menu des Aigras (3 plats) 42 €
Fromage : supplément menus : 10 €



Entrées :

- | | | |
|---|------------------------|---------------|
| - Royale de poissons de roche, salade thaï et wakamé
<i>Rockfish custard (royale), Thai-style salad, and wakame</i> | | Carte
23 € |
| - Fleur de noix de Saint-Jacques à la truffe melanosporum
<i>Scallop flower with melanosporum truffle (presented like a flower)</i> | Supplément menu : 15 € | 34 € |
| - Caillette provençale et ses pickles de légumes
<i>Provençal caillette (traditional pork and herb pâté) with vegetable pickles</i> | | 23 € |
| - Barbajuans de légumes (raviolis frits), sauces aux saveurs Libanaises
<i>Vegetable barbajuans (crispy ravioli) served with sauces inspired by Lebanese flavors</i> | | 20 € |
| - Foie gras de canard poêlé choc'-orange
<i>Panfried Duck Foie Gras with dark chocolate and orange</i> | Supplément menu : 14€ | 31 € |

Plats :

- | | |
|--|------|
| - Le poisson du Jour, gnocchi de petit pois, sauce au thé fumé
<i>Fish of the day, pea gnocchi, smoked tea sauce</i> | 26 € |
| - Poêlée de crevettes au bouillon façon bouillabaisse à la citronnelle, légumes croquants
<i>Sautéed shrimp in a lemongrass bouillabaisse-style broth with crisp vegetables</i> | 26 € |
| - Joue de boeuf confite au vin rouge accompagnée de légumes et pommes de terres
<i>Red wine—braised beef cheek with vegetables and potatoes</i> | 28 € |
| - Onglet de veau, poêlée de champignons, sauce cacahuètes
<i>Veal hanger steak, sautéed mushrooms, peanut sauce</i> | 28 € |
| - Spaghetti de courgettes et sa bolognaise aux protéines de soja
<i>Zucchini spaghetti with soy protein bolognese</i> | 24 € |

Fromages ou Desserts: A commander en début de repas

- | | |
|---|------|
| - Brie au bleu, bouquet de salade
<i>Blue Brie cheese with a salad bouquet</i> | 12 € |
| - Coque au chocolat, ganache montée au café et chocolat, crumble cacao-noisette
<i>Chocolate shell, whipped coffee and chocolate ganache, cocoa-hazelnut crumble</i> | 12 € |
| - Sablé breton, crémeux aux 2 citrons et fenouil confit, sauce au praliné
<i>Breton shortbread, creamy two-lemon filling and candied fennel, praline sauce</i> | 12 € |
| - Millefeuille vanille et caramel légèrement fumé, crème anglaise vanillée
<i>Vanilla and lightly smoked caramel millefeuille with vanilla custard</i> | 12 € |