



Pour un moment de plaisir gourmand 92€

Le Foie gras de canard...
Confit au laurier et julienne de légumes, Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figes à la farine de châtaigne

Le homard ...
Biscuit madeleine pour un homard glacé d'une mayo
Liée d'un jus de crustacés, compotée de Péquillos,
Jus de tomate framboise

Le Bar...
Bar rôti et confit dans un beurre noisette,
Steak de tomate glacé d'un jus douce forte,
Lait mousseux de citron basilic

Le cochon de lait...
Cannellon croustillant d'épaule de cochon de lait cuite longuement,
Quelques girolles rissolées, crème d'aubergine à l'ail noir

Emulsion de chèvre frais...
Confit de figes aux agrumes,
Quelques copeaux de tome de chèvre

La Pomme d'amour et le chocolat...
Tomate confite et farcie de fruits rouges, petit flan de chocolat
Sur un sablé Breton au cacao, sorbet Stracciatella parfumé de Népita

La Pêche...
Meringue croquante pour un parfait glacé à la verveine,
Sorbet et mousse de pêche,
Chantilly chocolat blanc ivoire infusé de verveine

Ce menu est servi pour chaque convive sur l'ensemble de la table

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Sauf problème d'approvisionnement UE

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Tout changement au menu est considéré à la carte - Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263