



Notre Carte...

Pour Commencer...

Le homard ...36€

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

L'Aïgo Boulido...32€

Raviole végétal au caviar de courgette, bouillon rafraichi
Ecume à l'ail noir et beignet de sauge

Le Foie gras de canard... 35€

Confit au laurier et julienne de légumes,
Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaigne

La Mer...

Le Bar...36€

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

Le Cabillaud...34€

Cabillaud rôti, glacé d'un jus de tomate,
Semoule de choux fleur parfumé d'agrumes et
De fleur d'oranger, condiment harissa framboise

L'air la terre...

L'agneau...36€

Filet d'agneau légèrement fumé au foin de Crau,
Aubergine confite farci d'un curry noir,
Jus d'agneau lié d'un beurre d'anchois

Le cochon de lait...35€

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

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais... 15€
Confit de figues aux agrumes,
Quelques copeaux de tome de chèvre

Une note de douceur...

L'abricot...15€
Biscuit financier au confit d'abricot parfumé de marjolaine,
Abricots rôtis à la crème d'amande,
Vinaigrette thym-citron à l'huile d'olive

La Pêche...15€
Meringue croquante pour un parfait glacé à la verveine,
Sorbet et mousse de pêche,
Chantilly chocolat blanc ivoire infusé de verveine

La Pomme d'amour et le chocolat...16€
Tomate confite et farcie de fruits rouges, petit flan de chocolat
Sur un sablé Breton au cacao, sorbet Stracciatella parfumé de Népita

*Nous informons notre aimable clientèle que
Tout problème d'allergie ou d'intolérance devra être signalé à la réservation,
Et ne sera pas pris en compte au moment de la prise de commande.*

*Un plat peut manquer,
Pardonnez-nous mais nous obéissons
Aux règles du marché du jour.*

Merci de votre compréhension.

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

**Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Sauf problèmes d'approvisionnement UE**

Prix nets - Hors Boissons
Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES 0490945263