



Parfum de saison dans les prés 82€

Le homard ...

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

Ou

Foie gras de canard...

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

Le Bar...

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

L'agneau...

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

Ou

Le cochon de lait...

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

Dessert au choix sur notre carte
(À choisir en début de repas)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Sauf problème d'approvisionnement UE

Tout changement au menu est considéré à la carte

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263