

Pour un moment de plaisir gourmand 82€

Le Foie gras de canard...
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 Saint-Jacques...
Noix de Saint-Jacques glacées d'un beurre de vanille,
Mousseline de panais, tuile et condiment de fruits de la passion

La Lotte...
La lotte rôtie coiffée de ventrèche des Pyrénées grillée,
Fin ragout de cocos de Paimpol,
Bouillon mousseux d'oignons caramélisés

Le Bœuf...
Filet de bœuf rôti,
Palet de choux rouge à l'effilochée de joue de bœuf
Glacé d'un jus sur l'idée d'une sangria

Emulsion de chèvre frais...
Confit de figue,
Quelques copeaux de tome de chèvre

La noisette et le citron...
Crumble à l'huile d'olive et à la noisette,
Crèmeux et gel citron, nougatine et glace noisette

Le chocolat...
Sur l'idée d'une tarte chocolat,
Chantilly et chocolat Tulakalum, crème glacée à la vanille,
Emulsion whisky

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263