

Pour un moment de plaisir gourmand 86€

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 noix de coquille Saint-Jacques...
Juste rôties, glacées d'une vinaigrette d'agrumes,
Crèmeux de chou fleur au curcuma,
Kumquat confit en aigre-doux

Le cabillaud Skrei...
Le dos de cabillaud Skrei confit à l'huile d'olive,
Brandade crémeuse au charbon végétal,
Biscuit moelleux à la chlorophylle

Le cochon du Ventoux...
Roti au sautoir, mousseline de patate douce
Aux éclats de marron, jus lié à l'ail noir

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

La poire et le marron...
La poire ivre de vin rouge légèrement épicée,
Crème glacée et crèmeux de marron,
Biscuit moelleux aux brisures de marron confit

Les agrumes...
Forêt d'agrumes rafraichis, biscuit capucine,
Vinaigrette d'orange sanguine à l'huile d'olive,
Chantilly chocolat Tulakalum

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