



Notre Carte...

Pour Commencer...

L'œuf et l'oursin ... 29€
L'œuf de poule bio en cuisson douce
Pour des tagliatelles de céleris rave, émulsion d'oursin

Le Foie gras de canard... 34€
Confit au laurier et julienne de légumes,
Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figes à la farine de châtaigne

La Mer...

Le cabillaud Skrei... 30€
Le dos de cabillaud Skrei confit à l'huile d'olive,
Brandade crémeuse au charbon végétal,
Biscuit moelleux à la chlorophylle

La coquille Saint-Jacques...32€
Juste rôties, glacées d'une vinaigrette d'agrumes,
Crémeux de choux fleur au curcuma,
Kumquat confit en aigre-doux

L'air la terre...

Le cochon du Ventoux...32€
Roti au sautoir, mousseline de patate douce
Aux éclats de marron, jus lié à l'ail noir

Le ris de veau...34€
Sur l'idée d'une tarte tatin de ris de veau rissolés,
Duxelles et lait mousseux de champignons à l'anguille fumée

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais... 14€
Confit de figues,
Quelques copeaux de tome de chèvre

Une note de douceur...

Les agrumes... 15€
Forêt d'agrumes rafraichis, biscuit capucine,
Vinaigrette d'orange sanguine à l'huile d'olive,
Chantilly chocolat Tulakalum

La poire et le marron ...15€
La poire ivre de vin rouge légèrement épicée,
Crème glacée et crémeux de marron,
Biscuit moelleux aux brisures de marron confit

Le Baba...15€
Le baba gorgé d'un Irish coffee, crème glacée au Baileys,
Chantilly mascarpone, crémeux et gel café

*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