



Notre Carte...

Pour Commencer...

La Saint-Jacques...34€

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

Le Foie gras de canard... 34€

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

Les sous-bois...30€

Fine tartelette de champignons,
Œuf de poule en cuisson douce,
Lait mousseux infusé de lard de Colonnata

La Mer...

La Lotte...32€

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

Le lieu jaune...30€

Lieu jaune en viennoise de carotte et curcuma,
Courge spaghetti, condiment carotte orange

L'air la terre...

Le Bœuf...34€

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

Le Perdreau...32€

Le perdreau sauvage en croute feuilletée de cacao,
Quelques notes de sous-bois et jus de légumes racines

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais... 12€
Confit de figues,
Quelques copeaux de tome de chèvre

Une note de douceur...

La Poire...14€
Poire pochée en infusion de thé à la bergamote,
Biscuit moelleux au chocolat guanaja,
Sorbet poire-thé bergamote

La noisette et le citron...14€
Crumble à l'huile d'olive et à la noisette,
Crèmeux et gel citron, nougatine et glace noisette

Le chocolat...15€
Sur l'idée d'une tarte chocolat,
Chantilly et chocolat Tulakalum, crème glacée à la vanille,
Emulsion whisky

*Pour tout problème d'allergie,
Merci de bien vouloir nous informer
Avant 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