

Parfum de saison dans les prés 72€

La Saint-Jacques...

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

Ou

Le Foie Gras...

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

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 chou rouge à l'effilochée de joue de bœuf
Glacé d'un jus sur l'idée d'une sangria

Ou

Le Perdreau...

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

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

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263