

Parfum de saison dans les prés 76€

La Langoustine...
Tartelette de langoustine juste raidie,
Glacé d'une «Mayo» à l'ail noir, salade de petit pois
A crus rafraichis de menthe

Ou

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

Le Turbot...
Turbot légèrement voilé d'algues,
Cuit dans un beurre noisette, mousseline de cèleris à la pomme verte

L'agneau...
La selle d'agneau fumée au foin de Crau,
Jus à la flouve odorante, tourte aux herbes et farce printanière

Ou

Le veau de l'Aveyron...
Le filet rissolé au sautoir assaisonné d'une gremolata,
Des asperges glacées d'une crème de petit pois

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

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

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