Parfum de saison dans les prés
76€

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

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 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

Ou

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

****

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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263