

Parfum de saison dans les prés 82€

La Langoustine...

Langoustine rôtie et glacée d'une mayo,
Rémoulade de crustacé et laitue de mer,
Sur une tartelette au charbon végétal

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 Saint-Pierre...

Aiguillette de Saint-Pierre cuite dans un beurre de vanille,
Risotto de cèleris et bouillon mousseux d'artichaut

Le veau de l'Aveyron...

Filet de veau rissolé assaisonné d'œufs de Hareng fumé
Asperges vertes glacées d'une émulsion de Comté
Et Pesto de roquette

Ou

L'agneau...

Dos d'agneau légèrement fumé au foin de crau,
Gâteau de légumes de Printemps au curry noir,
Jus d'agneau à l'ail noir

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