

Parfum de saison dans les prés 72€

La Langoustine...
Langoustine en infusion de fruits rouges,
Salade de Petits pois acidulés,
Emulsion d'un jus de crustacé à l'eau de Fleur d'Oranger

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 cuit dans un beurre parfumé de Vanille de Madagascar,
Tagliatelles de Céleri liées d'une marinière de Tellines

L'Agneau...
Filet d'Agneau légèrement fumé au foin de Crau
Glacé d'un jus à l'ail des ours,
Tourte de Ris d'Agneau farce Printanière, condiment citron

Ou

Le Veau...
Médailon de Veau fermier de l'Aveyron rôti, œuf de Hareng fumé
Asperges rissolées, Jus 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
(Canard, Veau & Agneau)

Tout changement au menu est considéré à la carte

Prix nets - Hors Boissons

Le Prê Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263