



Notre Carte...

Pour Commencer...

Homard cuit sur un bois de myrte,
Biscuit moelleux à la chlorophylle,
Pickles de girolles, gaspacho aux fruits noirs 32€

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 32€

Omble chevalier dans une infusion de myrte et
D'agrumes rafraichie, biscuit moelleux au cresson
De fontaine et crème acidulée 28€

La Mer...

Thon rouge mariné au soja et gingembre,
Saisi à la plancha, galette à la farine de pois chiche,
Compotée de tomate épicée 29€

Turbot confit à l'huile d'olive, glacé d'une réduction de tomate,
Girolles rissolées dans un beurre d'herbes du jardin
Galette à la farine de pois chiche 32€

L'air la terre...

Pièce de filet de taureau fumé au foin de crau,
Frito-misto de légumes du soleil au charbon végétal,
Jus d'une daube lié au beurre d'anchois 32€

Pressé de cochon de lait cuit longtemps glacé d'un caramel
D'oignon aux épices douces,
Figue et melon rôtis dans une feuille de figuier 30€

Toutes nos viandes bovines sont nées, Élevées et abattues en France

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais, au confit de tomate verte
A l'absinthe, quelques copeaux de chèvre 12€

Une note de douceur...

Pêche cuite dans une infusion de verveine rafraichie
D'un jus de groseille, baba gorgé de verveine et de citron,
Sorbet pêche 14€

Abricot rôti au miel de romarin, dacquoise aux amandes
Confit et sorbet d'abricot,
Crème glacée au lait d'amande et romarin 14€

Comme un nougat glacé au chocolat Manjari,
Granité et caramel de menthe,
Biscuit moelleux au grué de cacao 15€

*Pour tout problème d'allergie,
Merci de bien vouloir nous informer
Avant la prise de commande.*

*Un plat peut manquer,
Pardonnez-nous mais nous obéissons
Aux règles du marché du jour.*

Merci de votre compréhension.

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES 0490945263