

Fantaisie d'un vent entre mer et Durance

55€

Ce menu est servi en 3 temps :
Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert

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

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

Ou

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

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

Ou

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

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Tout changement au menu est considéré à la carte - Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263