

Parfum de saison dans les prés 68€

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

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

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

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

Ou

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

Dessert au choix sur notre carte
(À choisir en début de repas)

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Tout changement au menu est considéré à la carte

Prix nets - Hors Boissons

Le Prê Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263