

Pour un moment de plaisir gourmand 78€

Foie gras de canard confit au laurier et julienne de légumes,
Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaigne

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

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

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

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

Le marron et la myrtille,
Biscuit moelleux à la châtaigne, mousse et gel de myrtille,
Crème glacée au marron

Ce menu est servi pour chaque convive sur l'ensemble de la table

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