



Notre Carte...

Pour Commencer...

La coquille Saint-Jacques...
A crue marinée à l'huile de Tagète, juste saisie à la plancha
Fine semoule et velouté crémeux de choux fleur aux notes d'Agrumes
32€

Le 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
32€

Riz Rouge de Camargue ...
Comme un risotto crémeux lié de touches végétales
Couteaux et Huîtres de Camargue à la flamme, émulsion iodée
28€

La Mer...

La Lotte... lardé de « Figatellu » 30€

Le Merlu de Ligne ...Piqué à l'ail noir 29€

L'air la terre...

Le Lièvre à la Royale...
Châtaigne et lard de Colonnata
Potimarron en texture
32€

Le Bœuf...
Pièce de filet de Bœuf légèrement fumé au foin,
Joue de Bœuf confite
Mousseline de pommes de terre
32€

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

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais...

Chutney de Feijoa de notre Jardin, quelques copeaux de chèvre 12€

Une note de douceur...

La Pommes et La poires...

Confites, crumble aux amandes,
Pomme rôtie au miel, sorbet poire 14€

Le marron et la myrtille ...

Biscuit moelleux à la châtaigne, mousse et gel de myrtille,
Crème glacée au marron 14€

Le Chocolat...

Déclinaison de Chocolat Tulakalum,
Biscuit capucine et Trompette des morts infusés de Vanille de Madagascar
Meringue croquante au Chocolat 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