



## Pour un moment de plaisir gourmand 78€

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

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

La Lotte...  
Lardé de « Figatellu », cocos de Paimpol fondants  
Parfumés de lait de cocos et citronnelle

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

Emulsion de chèvre frais...  
Chutney de Feijoa de notre Jardin, quelques copeaux de chèvre

Le Chocolat...  
Déclinaison de chocolat Tulakalum, biscuit Capucine et Trompette de la mort  
dans une infusion de Vanille de Madagascar  
Meringue au Chocolat

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263**