



## Parfum de saison dans les prés 68€

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

Ou

Foie gras de canard...  
Confit au laurier et julienne de légumes,  
Barbe à papa à la poudre de cèpes,  
Pain grillé aux figes à la farine de châtaignes

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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

Ou

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

\*\*\*\*

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

*Ce menu est servi pour 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