



Menu de Noël 98€

(Dîner du 24 décembre et déjeuner du 25 décembre)
Sur réservation uniquement

La Saint-Jacques...
Rôtie et glacée d'un lait de bufflonne Mousseux
Noisette grillées et Algues Nori

Le Foie gras de Canard...
Foie gras aux Amandes torréfiées
Des éclats de Truffe Tuber Melanosporum
Fine gelée de Muscat de Beaume de Venise

Le Homard...
Homard ivre d'un jus de Carapace aux Agrumes
Blanc manger de Crustacé à la Vanille de Madagascar

La Volaille de Bresse...
Poitrine de Volaille de Bresse fondante au beurre Truffé
Comme un Boudin Blanc de Cuisses rissolées
Mousseline de Céleris, sauce poulette

Une note Rafraichissante...
Sorbet Framboise Litchi sur un granité de Champagne Rosé

Le Chocolat ...
Souvenir d'un Noël sous le Sapin
Parfait glacé et crémeux de Chocolat Millot
Confit et Sorbet de Clémentine Corse

Mignardises

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

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

- Prix nets - Hors Boissons

Le Prê Gourmand 13630 EYRAGUES - tel 0490945263