



Menu du 1^{er} janvier 2022

98€

L'œuf de Poule en cuisson douce
Brioche Moelleuse et lard de Colonnata grillé

Le Foie gras de Canard...
Le Foie gras légèrement fumé aux Aiguilles de Pins
Biscuit tendre aux fruits secs et charbon végétal
Condiments Acidulés

La Saint-Jacques...
Rôtie et glacée d'un lait du Bufflonne Mousseux
Mousseline de Panais à la Truffe

La Volaille de Bresse...
Poitrine de Volaille de Bresse fondante au beurre truffé
Comme un Boudin Blanc de cuisses rissolées
Sauce Poulette

Une note Rafraichissante...
Sorbet framboise litchi sur un granité
Champagne rosé

L'Agrume...
Jardin d'Agrumes rafraichies et confits
Parfait glacé au Romarin et Citron
Des éclats de Meringue au thym

Mignardises

Ce menu est servi sur réservation uniquement

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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES - tel 0490945263