



Réveillon de la Saint-Sylvestre 2021

125€

Le Caviar...

Quelques grains sur une écume de Pomme de terre iodée
Brioche Moelleuse

Le Foie Gras d'Oie...

Foie gras d'Oie légèrement fumé aux Aiguilles de Pins
Biscuit tendre aux fruits secs et charbon végétal
Condiments acidulés

La Crabe Royal...

Raviole Végétale au Crabe Royal, céleris de Pomme Verte
Jus de Crustacé à l'eau de Fleur d'Oranger

Le Chevreuil...

Dos de Chevreuil rôti sur un bois de Myrte
Jus aux fruits noirs
Tourte feuilletée de légumes racine à la Truffe

Une Note Rafraichissante...

Sorbet framboise litchi,
Sur un granité au champagne rosé

Le Chocolat ...

Parfait glacé et crémeux de Chocolat Millot
Confit et Sorbet de Clémentine Corse

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 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