



Notre Carte...

Pour Commencer...

La Langoustine... 32€
Langoustine en infusion de fruits rouges
Salade de Petits pois acidulés
Emulsion d'un jus de crustacé à l'eau de Fleur d'Oranger

Le Foie gras de canard... 34€
Confit au laurier et julienne de légumes,
Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaigne

L'Asperge ... 28€
Déclinaison d'Asperge vertes à crus en salade d'Herbes Potagères,
Et rôties au Lard de Colonatta
Œuf de Poule Bio en Cuisson douce

La Mer...

Le Turbot... 32€
Turbot cuit dans un beurre parfumé de Vanille de Madagascar
Tagliatelles de Céleri liées d'une marinière de Tellines

L'air la terre...

L'Agneau... 32€
Filet d'Agneau légèrement fumé au foin de Crau
Glacé d'un jus à l'ail des ours
Tourte de Ris d'Agneau farce Printanière, condiment citron

Le Veau... 34€
Médaille de Veau fermier de l'Aveyron rôti, œuf de Hareng fumé
Asperges rissolées, Jus à l'ail noir

Toutes nos viandes sont nées, Élevées et abattues en France

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais...

Chutney aux fruits du mendiants, quelques copeaux de tome de chèvre 12€

Une note de douceur...

La Rhubarbe...14€

Tarte au Cacao, confit de Rhubarbe à l'huile d'olive,
Namelaka (crèmeux) de chocolat Ivoire infusé d'absinthe,
Mousse de lait et Sorbet Straciatella

La Fraise...14€

Des Fraises rafraichies d'Agrumes,
Confit et Sorbet fraise parfumé de Basilic,
Crumble aux Amandes

Le Chocolat Millot...15€

Crème Brulée au Chocolat Millot, Nougatine au grué de Cacao,
Biscuit de Savoie au Cacao,
Crème glacé vanille

*Pour tout problème d'allergie,
Merci de bien vouloir nous informer
Avant la prise de commande.*

*Un plat peut manquer,
Pardonnez-nous mais nous obéissons
Aux règles du marché du jour.*

Merci de votre compréhension.

**Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
(Canard, Agneau et Veau)**

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES 0490945263