

Pour un moment de plaisir gourmand 82€

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

La Langoustine...
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 Turbot...
Turbot cuit dans un beurre parfumé de Vanille de Madagascar
Tagliatelles de Céleri liées d'une marinère de Tellines

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

Emulsion de chèvre frais...
Chutney aux fruits du mendians, quelques copeaux de tome de chèvre

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

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

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France (Canard, Veau & Agneau)

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