

## Parfum de saison dans les prés 72€

Le Homard et la tomate...  
Salade de homard rafraîchie d'un condiment « mojito-coriandre »  
Tomate collection parfumé d'herbes potagères

Ou

Le Foie Gras...  
Confit au laurier et julienne de légumes, Barbe à papa à la poudre de cèpes,  
Pain grillé aux figues à la farine de châtaignes

\*\*\*\*

La Daurade Royale...  
Daurade royale rôtie à la plancha, glacée d'huile d'olive à la criste marine,  
Caviar d'aubergine fumé aux aiguilles de pin,  
Ecume de lait de Bufflone

\*\*\*\*

Le cochon de lait...  
Le cochon de lait cuit longuement sur une feuille de figuier grillée,  
Laqué d'un jus « dolce forte », figue et melon

Ou

Le Taureau...  
Filet de taureau légèrement fumé au foin de Crau,  
Jus au beurre d'anchois, beignet et spaghettis de courgette

\*\*\*\*

Dessert au choix sur notre carte  
(À choisir en début de repas)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

**Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier**  
***Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France***  
***(sauf cochon de lait UE)***

Tout changement au menu est considéré à la carte

Prix nets - Hors Boissons

Le Prê Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263