

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

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

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 « douce forte », figue et melon

Emulsion de chèvre frais...
Confit de tomate verte à l'absinthe, quelques copeaux de tome de chèvre

L'abricot...
Abricot rôti au miel, dacquoise et chantilly chocolat au lait Tanariva,
Crème glacée romarin-citron

La tomate et les fruits rouges...
Pomme d'amour, fraises et framboises rafraîchies d'une infusion
De fleur de fenouil, crème glacée à l'huile d'olive,
Biscuit Madeleine

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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263