



## Parfum de saison dans les prés 72€

La Saint-Jacques...

Noix de Saint-Jacques glacées d'un beurre de vanille,  
Mousseline de panais, tuile et condiment de fruits de la passion

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 Lotte...

La lotte rôtie coiffée de ventrèche des Pyrénées grillée,  
Fin ragout de cocos de Paimpol,  
Bouillon mousseux d'oignons caramélisés

\*\*\*\*

Le Bœuf...

Filet de bœuf rôti,  
Palet de chou rouge à l'effilochée de joue de bœuf  
Glacé d'un jus sur l'idée d'une sangria

Ou

Le Perdreau...

Le perdreau sauvage en croute feuilletée de cacao,  
Quelques notes de sous-bois et jus de légumes racines

\*\*\*\*

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

**Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier**

***Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France***

***Sauf problème d'approvisionnement UE***

**Tout changement au menu est considéré à la carte**

Prix nets - Hors Boissons

**Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263**