

Pour un moment de plaisir gourmand

86€

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...
Tartelette de langoustine juste raidie,
Glacé d'une «Mayo» à l'ail noir, salade de petit pois
A crus rafraichis de menthe

Le Turbot...
Turbot légèrement voilé d'algues,
Cuit dans un beurre noisette, mousseline de cèleris à la pomme verte

Le veau de l'Aveyron...
Le filet rissolé au sautoir assaisonné d'une gremolata,
Des asperges glacées d'une crème de petit pois

Emulsion de chèvre frais...
Confit de figue,
Quelques copeaux de tome de chèvre

La Fraise ...
Comme un jardin au printemps, des fraises dans tous les états,
Confit de rhubarbe, sorbet fraise basilic
Et crème de mascarpone

Le Chocolat...
Mousse glacée au chocolat Millot, sur un sablé Breton,
Cœur de guanaja mousseux servi tiède,
Rafraichi d'un sorbet à la menthe

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Sauf problème d'approvisionnement UE

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