



Notre Carte...

Pour Commencer...

La tomate...29€
Fine tarte sablée à la tomate,
Condiment tomate à l'hibiscus, quelques pickles de girolles,
Crème glacée straciatella parfumé à la Népita

Le Homard...34€
Homard tiédi dans un beurre noisette de crustacés,
Tranche épaisse de tomate rôtie et rafraichie
Assaisonnée d'herbes sauvages et de fleurs

Le Foie gras de canard... 34€
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 Mer...

La Daurade Royale...34€
Daurade glacée d'une huile d'olive parfumée d'agrumes,
Quelques girolles relevées d'une vinaigrette d'abricot

Le Lieu jaune...32€
Lieu jaune légèrement mariné et confit à l'huile d'olive,
Bouillon de poisson infusé de fenouil sauvage

L'air la terre...

Le cochon de lait...34€
Croustillant de cochon de lait cuit longuement,
Des figues rôties au chutney de melon,
Jus d'une infusion de fruits rouges au piment d'Espelette

Le Taureau...35€
Le filet de taureau légèrement fumé au foin de crau,
Rôti au sautoir, crumble et jus lié d'un beurre d'anchois,
Courgette en tempura

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais... 14€
Confit de tomate verte,
Quelques copeaux de tome de chèvre

Une note de douceur...

La Pêche...15€
Parfait glacé à la verveine, pêche pochée dans une infusion à la verveine,
Biscuit madeleine, fine gelée de groseille

L'Abricot...15€
Fine tartelette garnie d'un riz au lait à la vanille de Madagascar,
Jeu de texture pour des abricots parfumés à la marjolaine

Le Chocolat Millot...15€
Biscuit moelleux de chocolat Millot au confit de framboise
Parfumé de rose, des éclats de rose des sables,
Sorbet framboise

*Nous informons notre aimable clientèle que
Tout problème d'allergie ou d'intolérance devra être signalé à la réservation,
Et ne sera pas pris en compte au moment de la prise de commande.*

*Un plat peut manquer,
Pardonnez-nous mais nous obéissons
Aux règles du marché du jour.*

Merci de votre compréhension.

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

**Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Sauf problèmes d'approvisionnement UE**

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES 0490945263