

Pour un moment de plaisir gourmand

88€

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

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

Le cochon de lait...
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

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

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

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

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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263