



Parfum de saison dans les prés 78€

Le Homard...

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

Ou

Foie gras de canard...

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 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

Ou

Le Taureau...

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

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