

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 Cèpe et l'œuf...
L'œuf de poule bio en cuisson douce, quelques cèpes rôtis
Posés sur un crémeux de cucurbitacée,
Emulsion de parmesan, brioche toastée aux notes de sous-bois

La coquille Saint-Jacques...
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha,
Fine semoule de choux fleur au curry noir,
Crème de choux fleur au charbon végétal

La pluma Iberico...
Pluma de cochon ibérique rissolé au sautoir,
Marron et potimarron rôtis, crémeux aux notes de café,
Jus à l'ail noir

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

Le Chocolat Tulakalum...
Tarte soufflée au chocolat Tulakalum,
Palais de chocolat rafraîchi au parfum de sous-bois,
Sablé cacao

La poire...
Poire pochée parfumée au thé, crémeux de Bergamotte
Parfait glacé à la verveine,
Biscuit moelleux à la pistache

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