



## Parfum de saison dans les prés 78€

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

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 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

\*\*\*\*

Le pigeon...

Le suprême rôti en viennoise de céréale et grué de cacao,  
Rissolle croustillante de cuisse,  
Jus de carcasse aux fruits noir

Ou

La pluma Iberico...

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

\*\*\*\*

Dessert au choix sur notre carte  
(À choisir en début de repas)

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

**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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263**