



Réveillon de la Saint-Sylvestre 2023

125€

Pour débuter votre soirée...

Des copeaux de Truffe Tuber Melanosporum sur une fine brouillade d'œuf
A l'huile d'olive, tartelette croustillante au charbon végétal

Le homard et le Foie Gras...

Homard rafraîchi sur une crème brûlée de foie gras,
Quelques condiments acidulés

La daurade Royale...

Rosace de daurade confite à l'huile d'olive glacé d'un gel d'agrumes,
Royale et jus mousseux d'oursins

Le Chevreuil...

Dos de Chevreuil légèrement fumé à la myrte,
Millefeuille de céleris rave à la Truffe,
Jus lié de chocolat guanaja

Le Champagne rosé,

Quelques paillettes de champagne rosé rafraîchi,
Sorbet framboise parfumé à la rose

Le Chocolat Tulakalum...

Truffe glacée au chocolat tulakalum,
Des éclats de crumble à la noisette,
Emulsion au Bailey

La Clémentine Corse et le marron...

Biscuit moelleux aux éclats de marrons confits,
Clémentines rafraîchies d'huile d'olive parfumé de zestes d'agrumes,
Crème glacée aux marrons

Mignardises

Ce menu est servi sur réservation uniquement

Ce menu est servi pour chaque convive sur l'ensemble de la table

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

- Prix nets - Hors Boissons

Le Prê Gourmand 13630 EYRAGUES - tel 0490945263