

Pour un moment de plaisir gourmand 92€

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

La Langoustine...
Langoustine rôtie et glacée d'une mayo,
Rémoulade de crustacé et laitue de mer,
Sur une tartelette au charbon végétal

Le Saint-Pierre...
Aiguillette de Saint-Pierre cuite dans un beurre de vanille,
Risotto de céleris et bouillon mousseux d'artichaut

Le veau de l'Aveyron...
Filet de veau rissolé assaisonné d'œufs de Hareng fumé
Asperges vertes glacées d'une émulsion de Comté
Et Pesto de roquette

Emulsion de chèvre frais...
Confit de figues aux agrumes,
Quelques copeaux de tome de chèvre

Le chocolat Tulakalum...
Biscuit capucine, glace et crémeux de chocolat Tulakalum
Infusé à la népita, nougatine au grué de cacao

La Fraise...
Des fraises infusées dans une gelée d'hibiscus,
Parfait glacé à la vanille, sorbet fraise,
Meringue croquante au thym

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263