



A toutes les Mamans d'hier, D'aujourd'hui et de demain

92€

La Truffe d'été...

Fine tarte croustillante pour une brouillade d'œuf
Emulsionnée à l'huile d'olive,
Coiffée de copeaux de Tuber Aestivum

Le foie Gras et la Cerise...

Strate de foie gras de canard en fine gelée de cerises au Porto,
Crèmeux d'asperges et morilles, quelques condiments acidulés

Le Turbot...

Turbot rôti en viennoise d'amande,
Jus de palourde crémé et émulsionné,
Confit de tomate épicé

Le Cabris...

Pressé de cabris cuit longuement glacé d'un jus infusé de sariette,
Mousseline de petits pois, condiments citron confit

La Fraise et le Chocolat...

Forêt noire de fraise, biscuit capucine moelleux,
Chantilly chocolat Tulakalum, sorbet et confit de fraise

Mignardises

Ce menu sera servi le **samedi 25** au dîner et **dimanche 26 mai** au **déjeuner**

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 0490945263