



Réveillon de la Saint-Sylvestre 2024

125€ hors boisson

L'œuf et la truffe...

L'œuf de poule Bio en cuisson douce,
Noirci de copeaux de Tuber Melanosporum

Le foie gras et l'anguille fumée...

Raviole végétale de foie gras de canard rôti
Sur une royale d'anguille fumée,
Mousseline de céleris rave et caramel d'oignons

Le Turbot et le caviar...

Pavé de turbot en cuisson douce, glacée d'un beurre blanc
Assaisonné de Caviar, petit flan de laitue de mer

Le Chevreuil...

Dos de Chevreuil en robe croustillante,
Cucurbitacée rôtie au miel de châtaignier,
Jus de chevreuil parfumé de Truffe

Le Champagne rosé,

Quelques paillettes de champagne rosé,
Des framboises marinées rafraichies
D'un sorbet framboise litchi eau de rose

Le Chocolat Madagascar...

Truffe glacée au chocolat Madagascar,
Crumble aux notes de sous-bois, mousse de lait infusée de Truffe

La Clémentine Corse et le marron...

Déclinaison de clémentine confite et rafraichie,
Parfait glacé de marron parfumé au Grand Marnier,
Des éclats de meringue

Mignardises

*Nous informons notre aimable clientèle que
Tout problème d'allergie ou d'intolérance devra être signalé à la réservation,
Et ne sera pas pris en compte au moment de la prise de commande.*

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