

## Parfum de saison dans les prés 82€

La Noix de Coquille Saint-Jacques...  
Noix de coquille Saint-Jacques glacé d'un caramel de barde,  
Mousseline de céleris confit, condiment citron

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 Lotte...  
Lotte rôtie piqué de lard,  
Ragout de cocos de Paimpol crémeux,  
Consommé végétal mousseux, tuile de sarrazin

\*\*\*\*

Le Lièvre...  
Lièvre à la royale glacé d'une sauce gibier  
Lié au chocolat guanaja, quelques légumes racines

Ou

Le Veau...  
Jarret de veau en cuisson douce parfumé d'agrumes,  
Viennoise de châtaigne,  
Mousseline de panais jus à l'oignon doux

\*\*\*\*

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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263