



# Menu du 1<sup>er</sup> janvier 2025

110€ Hors boissons

## 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...

Pavé de turbot en cuisson douce, glacée d'un beurre blanc  
Aux œufs de poisson, 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

## 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 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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES - tel 0490945263