

# 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 Coquille Saint-Jacques...  
Noix de coquilles Saint-Jacques glacées d'un beurre  
De laitue de mer et œufs de poisson,  
Petits choux farcis d'un chutney au curry noir

Le cabillaud Skrei...  
Pavé de cabillaud skrei cuit dans un lait d'amande,  
Crèmeux de choux fleur parfumé de fleur d'oranger,  
Emulsion à l'amande grillée

Le cochon Ibérique...  
Pluma de cochon Ibérique rôtie au sautoir jus à l'ail noir,  
Mousseline de pomme de terre et condiment pomme verte

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

Le Chocolat...  
Tarte soufflée au chocolat, nougatine au grué de cacao,  
Crème glacée et émulsion au Baileys, sablé au cacao

Les Agrumes...  
Minestrone d'agrumes rafraichis et confits,  
Crème glacée à l'huile d'olive,  
Crèmeux bergamote et biscuit madeleine

**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**