

## Menu de la Saint-Valentin

120€ (hors boissons)

Pour débiter...

Une tuile croustillante de riz soufflé à déguster  
Avec les doigts, crevettes et mayo à l'ail noir

Le Foie gras et la Truffe...

Strates de foie gras de canard confit au diamant noir,  
Condiment cœur d'artichaut

La coquille Saint-Jacques...

Oreiller croustillant de noix de coquilles Saint-Jacques,  
Emulsion d'un jus de coquillage

La volaille de Bresse...

Poitrine de volaille de Bresse farcie d'une farce fine à la Truffe  
Tuber Melanosporum, crosques d'une effilochée de cuisse  
Sauce poulette

Les fruits de la passion et le chocolat au lait...  
Puit d'Amour au crémeux de fruits de la passion,  
Chantilly chocolat au lait tamarinde,  
Sauce vierge vanille-passion

Des paillettes de champagne rosé rafraichies,  
Sorbet framboise-litchi

Mignardises

Sur réservation uniquement

Tout problème d'allergie ou d'intolérance devra être signalé à la réservation,  
Et ne sera pas pris en compte au moment du service.

**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