

## Parfum de saison dans les prés 82€

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

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

\*\*\*\*

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

Ou

La Canette des Dombes Mieral...  
La poitrine rôtie glacée d'un jus douce-forte aux agrumes,  
Les cuisses confites en robe croustillante, biscuit moelleux de maïs

\*\*\*\*

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263