Menu de Noël 125€ Hors boisson

Diner du 24 Décembre 2025
Sur réservation uniquement

Quelques copeaux de bar mariné,
Assaisonnés d'œuf de poisson, bavarois de choux-fleurs
Et infusion de verveine rafraichie

Le Foie gras et le cèpe…
Foie gras de canard glacé d'une fine gelée au parfum de sous-bois,
Royale de cèpe et condiment acidulé,
Pain brioché au charbon végétal

Le Homard …
Homard confit dans un beurre de crustacé, raviole croustillante,
Risotto de cèleris rave crémeux et émulsion de jus de crustacés

La volaille de Bresse…
Le suprême farci de truffe Tuber Melanosporum
Glacé d'un jus noirci de Truffe,
Boudin blanc de cuisse mousseline de légume racine

Le Marron…
Coque meringuée pour une crème glacée au marron,
Chantilly de chocolat ivoire à la vanille de Madagascar,
Quelques touches d'agrumes rafraichis et confits

Le Champagne rosé,
Quelques paillettes de champagne rosé,
Des framboises marinées, rafraichies,
Sorbet framboise-litchi eau de rose

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 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