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 à la plancha,
Velouté crémeux et fine semoule de choux fleur
Aux notes torréfiées

Le cabillaud Skrei…
Cabillaud Skrei confit à l'huile d'olive,
Compotée de pomme de terre au pamplemousse,
Emulsion à l'ail noir

Le cochon du Ventoux…
Filet de Cochon rissolé au sautoir, glacé d'un caramel d'oignons,
Mousseline de panais et polenta de farine de châtaigne
Au figatellu grillé

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

Le chocolat Guanaja…
Tarte soufflée crémeuse au chocolat guanaja, sablé cacao,
Crème glacé et émulsion Baileys

Les agrumes…
Comme un jardin d'hiver, quelques agrumes confits et rafraichis
Baba gorgé de Limoncello, crémeux au citron,
Sorbet pomelos

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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263