

Parfum de saison dans les prés 62€

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

Ou

Noix de coquilles Saint Jacques rôties et émincées à crus
Sur une fine semoule de choux fleur aux agrumes,
Crème Dubarry

Barbue piquée de lard de colonnata,
Frégola sarde dans l'idée d'une carbonara,
Jaune d'œuf cuit dans un caramel d'oignon

Tournedos de lièvre à la royale,
Biscuit madeleine au marron,
Emulsion de cèleris glacée d'une infusion de myrte

Ou

Pluma de cochon ibérique rôti au sautoir,
Mousseline de pomme de terre assaisonnée d'un condiment d'huître

Dessert au choix sur notre carte
(À choisir en début de repas)

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