



Pour un moment de plaisir gourmand

75€

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

Cappucino d'un confit de champignons sauvages
Crèmeux de pomme de terre fumée,
Fine tartine de lumo et crème acidulée

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

Pavé de lieu jaune de ligne confit dans un jus de coquillage,
Vierge de perle de légumes d'automne

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

Tarte sable Breton cacao, ganache montée manjari,
Crème glacée au Bailey's, émulsion d'un irish coffee

Nuage meringué pour une chantilly ivoire coco,
Ananas rafraichi d'un sirop aux épices,
Caramel aux fruits de la passion

Ce menu est servi pour chaque convive sur l'ensemble de la table

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