

Pour Commencer...

Noix de coquilles Saint Jacques rôties et émincées à crus
Sur une fine semoule de choux fleur aux agrumes,
Crème Dubarry 30€

Cappucino d'un confit de champignons sauvages
Crémeux de pomme de terre fumée,
Fine tartine de lumo et crème acidulée 28€

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 30€

Risotto d'épeautre du pays de Sault cuit dans un bouillon de foin,
Crémeux de cucurbitacées, pickles de butternut 24€

Quelques touches végétales pour un aioli contemporain,
Effeillé de cabillaud à l'huile d'olive Picholine 25€

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263