

Une note de douceur

Poire pochée dans un sirop de flouve odorante,
Mousse de lait acidulée, confit de poire
Au citron et gelée de myrtille 14€

Assiette de fruits de saison, aux sorbets du temps,
Coulis de fruits rouges 13€

Mousseux de pomme verte, en fine coque de chocolat ivoire
Parfait glacé à la cannelle et caramel de beurre salé 14€

Tarte sable Breton cacao, ganache montée manjari,
Crème glacée au Bailey's, émulsion d'un irish coffee 14€

Nuage meringué pour une chantilly ivoire coco,
Ananas rafraichi d'un sirop aux épices,
Caramel aux fruits de la passion 14€

Nous avons sélectionné pour accompagner vos desserts :

Muscat de Beaume de Venise « domaine Coyeux » (8 cl)	9€
Jurançon «Ballet d'Octobre» Domaine Cauhapé (8cl)	9€

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263