

## 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

Homard au bouillon de crustacé infusé de citronnelle,  
Tempura d'une effilochée de lapin,  
Cèleris et pomme verte

\*\*\*

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha,  
Risotto d'artichaut de Jérusalem,  
Bouillon de lait de coco au curry noir

\*\*\*

La pintade de Hervé Pons, le suprême farci et rôti,  
La cuisse en boudin blanc,  
Pralin de champignon et noisette du Piémont

Ou

Bœuf wagyu rissolé, consommé de queue de bœuf  
En émulsion iodée, galet de pomme de terre à l'encre de seiche

\*\*\*

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