

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 cèpes,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaigne

L'œuf de poule glacé d'un mousseux de châtaigne de mer,
Mousseline de choux romanesco,
Gaufrette aux algues

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

Cabillaud skrei cuit dans un beurre parfumé de myrte,
Bouillon crémeux de pomme de terre,
Lamelle de poutargue et zestes d'orange

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

Fine feuille croustillante de cacao pour une chantilly guanaja lacté,
Sorbet chocolat et confit de griotte

Clémentine confite et givrée, quelques agrumes
Rafrachis d'un sirop au gingembre,
Crémeux de bergamote, pain de gêne au citron vert

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