

Pour Commencer...

Homard au bouillon de crustacé infusé de citronnelle,
Tempura d'une effilochée de lapin,
Cèleris et pomme verte 30€

L'œuf de poule glacé d'un mousseux de châtaigne de mer,
Mousseline de choux romanesco,
Gaufrette aux algues 26€

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€

Galette à la farine de pois chiche aux légumes d'hiver
Crus et cuits, tête de veau fondante rafraichie
De pickles d'oignons 25€

Navet boule d'or au haddock et brousse de brebis
Emulsion de carotte à l'orange 24€

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263