

Une note de douceur

Clémentine confite et givrée, quelques agrumes
Rafrachis d'un sirop au gingembre,
Crèmeux de bergamote, pain de gène au citron vert 14€

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

Pomme fondante dans son jus en fine gelée,
Parfait glacé au yaourt sur un sablé breton,
Crème acidulée 14€

Fine feuille croustillante de cacao pour une chantilly guanaja lacté,
Sorbet chocolat et confit de griotte 14€

Vacherin au parfum d'un sorbet framboise-litchi,
Chantilly chocolat ivoire ibiscus,
Quelques paillettes de champagne rosé 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