

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

Langoustines nacrées dans un bouillon corsé de crustacés,
Fleur de courgette farcie de légumes croquants parfumés de menthe poivrée

Rouget Barbet mariné aux agrumes et rôti,
Blettes à la brousse de brebis, jus de poisson au fenouil pourpre

Pièce de veau cuite au sautoir, laquée d'un jus au citron confit,
Cannelloni farci de Ris de Veau,
Champignon et olives vertes

Ou

Filet d'agneau de la Crau fumé à la flouve odorante,
Ragout de fèves aux morilles, jus d'agneau infusé de foin

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