

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

Asperge verte de Provence rôtie,
Copeaux de lard de colonnata, émulsion d'un lait de parmesan

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

Pavé de Sandre grillé et confit à l'huile d'olive,
Ecume de riz rouge de Camargue crémeuse et asperges blanches,
Réduction de vin rouge aux aromates

Pièce de veau cuite au sautoir, laquée d'un jus au citron confit,
Cannellonis farcis de Ris de Veau, champignons et olives vertes

Tarte soufflée crémeuse au chocolat Guanaja,
Tuile au grué de cacao sur un parfait glacé à la fève tonka

Quelques fraises au sucre citronné,
Biscuit moussoux au thé Matcha,
Crème glacée à la verveine et confit de rhubarbe

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