

## Une note de douceur

Quelques fraises au sucre citronné,  
Biscuit mousseux au thé Matcha,  
Crème glacée à la verveine et confit de rhubarbe 14€

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

Finger d'un biscuit roulé au jus de fraise,  
Compotée de banane au citron vert,  
Rafraîchit d'un sorbet fraise-basilic et crème chantilly acidulée 14€

Cheesecake à la brousse de brebis,  
Gel de pamplemousse rose rafraîchit d'un sorbet  
pamplemousse-vanille 14€

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