

# Ses menus accompagneront vos repas de groupe Et Fête de famille

## Menu 43€

Mise en bouche

Eclair à la chantilly de choux fleur, truite fumée,  
Des œufs de poisson, vinaigrette pomme verte wasabi

Tournedos de lapin farci à la royale  
Glacé d'un jus de cacao  
Tagliatelle de cèleris

Baba gorgé de limoncello, crémeux de citron  
Et quelques agrumes du moment rafraîchis

Mignardises

## Menu 52€

Mise en bouche

Opéra de foie gras de canard confit sur  
Un biscuit moelleux à la châtaigne,  
Crémeux de potimarron

Pluma de cochon ibérique rôti au sautoir,  
Mousseline de cèleris à l'arquebuse,  
Jus d'un confit d'oignon

Tiramisu crémeux, biscuit moelleux au cacao,  
Mousse au chocolat et nougatine de riz soufflé

Mignardises

Ses menus sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer au fils des saisons  
Sous réserve d'approvisionnement des produits

**Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier**

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES

Pour accompagner ces menus nous vous proposons  
Différents forfaits boissons

Forfait à **15€** par personne comprenant :  
Deux verres de vin et un café

Forfait à **21€** par personne comprenant :  
Un apéritif maison, deux verres de vin  
Et un café

Forfait à **25€** par personne comprenant :  
Une coupe de champagne, deux verres de vin  
Et un café

Tous nos apéritifs sont accompagnés trois pièces de mise en appétit

**Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier**  
Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES  
Tel 0490945263