

Menu du 1^{er} janvier 2019

76€

Couteau et coquilles Saint-Jacques marinés
Aux agrumes, quelques copeaux de légumes oubliés

Foie gras de canard confit aux éclats de truffe,
Velouté mousseux d'artichaut,
Crème fouettée à la truffe tuber mélanosporum

Médailillon de homard mariné au yuzu,
Royale de patate douce, nage de crustacé au thé Matcha

Emincé de bœuf wagyu, mousseline de panais
Consommé de bœuf infusé de jus d'huitres,

Sorbet framboise litchi sur un granité
Champagne rosé

La clémentine Corse confite et givrée,
Crèmeux de citron, biscuit sablé à la farine de châtaigne,
Brisure de marron confit

Mignardises

Ce menu est servi sur réservation uniquement

Ce menu est servi pour chaque convive sur l'ensemble de la table

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

- Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES - tel 0490945263