



Réveillon de la Saint-Sylvestre 100€

Fine raviole végétale de King crabe aux œufs de poisson,
Emulsion à la bergamote

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

Médaille de langouste mariné au yuzu,
Royale de patate douce, nage de crustacé au thé Matcha

Emincé de bœuf wagyu assaisonné de grains de caviar,
Mousseline de panais et consommé de bœuf infusé au jus d'huitre

Du chocolat noir sur son 31,
Pour une robe de soirée scintillante

La clémentine Corse confite et givrée,
Crèmeux de citron sur un biscuit canistrelli à la farine de châtaigne

Sorbet framboise litchi,
Sur un granité au champagne rosé

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES - tel 0490945263