



Pour commencer...

La Bécasse de mer...36€
Rouget Barbet mariné aux agrumes et juste grillé,
Crèmeux de riz de Camargue, eau de tomate
A l'huile de verveine

L'œuf de poule Bio...32€
L'œuf de poule Bio en cuisson douce, pour un sablé au Parmesan,
Caviar de courgette et crèmeux de Burrata,
Eau de tomate à l'huile de basilic

Le Foie gras de canard... 34€
Confit au laurier et julienne de légumes,
Barbe à papa à la poudre de cèpe,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaigne

*Nous informons notre aimable clientèle que
Tout problème d'allergie ou d'intolérance devra être signalé à la réservation,
Et ne sera pas pris en compte au moment de la prise de commande.*

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

La Mer...

Le Merlu...32€

Le merlu poché dans un jus de poisson,
Compotée de tomate épicée, tuile croustillante de riz,
Royale de coquillage

Le Bar...34€

Bar confit à l'huile d'olive parfumé de citron et de fenouil sauvage,
Compotée de tomate épicée, lait mousseux de coquillage

L'air la terre...

Le cochon de lait...34€

Croustillant de cochon de lait cuit longuement,
Tapenade de chorizo ibérique, jus de cuisson à l'encre de seiche,
Des figues rôties dans leur feuille

Le Taureau...35€

Filet de taureau légèrement fumé au foin de Crau rôti au sautoir,
Œufs de poisson fumés et jus au beurre d'anchois,
Tempura de légumes

Toutes nos viandes sont nées, Élevées et abattues en France

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais... 14€
Confit de figues aux agrumes,
Quelques copeaux de tome de chèvre

Une note de douceur...

L'abricot et l'amande...15€
Oreillons d'abricots rôtis au miel, parfait glacé au lait d'amande
Et mousse de lait d'amande infusé de Marjolaine

Les fruits rouges et le Chocolat Manjari...16€
Biscuit tiède crémeux au chocolat Manjari,
Quelques fruits rouges rafraichis d'un sorbet framboise péquillos,
Lait mousseux infusé au grué de cacao torréfié

La pêche et les herbes aromatiques du jardin...15
Balade dans le jardin d'aromates pour une pêche pochée à la verveine,
Crème glacée romarin citron, gel de groseille

**Un plat peut manquer, Pardonnez-nous mais nous obéissons
Aux règles du marché du jour.**

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€

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES 0490945263