

# Pour un moment de plaisir gourmand

## 92€

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

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

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

Le cochon de lait...  
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

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

Les fruits rouges et le Chocolat Manjari...  
Biscuit tiède crèmeux 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...  
Balade dans le jardin d'aromates pour une pêche pochée à la verveine,  
Crème glacée romarin citron, gel de groseille

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

***Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France***

***Sauf problème d'approvisionnement UE***

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

Tout changement au menu est considéré à la carte - Prix nets - Hors Boissons

**Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263**