

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 Noix de Coquille Saint-Jacques...
Noix de coquille Saint-Jacques glacé d'un caramel de barde,
Mousseline de céleris confit, condiment citron

La Lotte...
Lotte rôtie piqué de lard,
Ragout de cocos de Paimpol crémeux,
Consommé végétal mousseux, tuile de sarrazin

Le Veau...
Jarret de veau en cuisson douce parfumé d'agrumes,
Viennoise de châtaigne,
Mousseline de panais jus à l'oignon doux

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

Le Chocolat et la Myrte...
Feuilles d'automne au cacao, biscuit capucine punché
D'un sirop de myrte,
Sorbet et chantilly chocolat

La noisette et le citron...
Crème brûlée à la noisette, nougatine aux noisettes du Piémont,
Sponge cake, gel et crémeux citron
Crème glacée noisette et zestes de citron

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