

## Fantaisie d'un vent entre mer et Durance

65€

Les sous-bois...  
Grosse raviole végétale à la compotée de champignons sauvages,  
Mousseline de cèleris rave et caramel d'oignons

\*\*\*\*

Le Cabillaud...  
Cabillaud mariné et légèrement fumé,  
Ragout de cocos de Paimpol crémeux,  
Bouillon végétal

\*\*\*\*

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

Ou

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

Tout problème d'allergie ou d'intolérance devra être signalé à la réservation,  
Et ne sera pas pris en compte au moment du service.

**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.**

**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**