



Menu de Noël 110€

Servi le 24 au dîner et 25 au déjeuner Décembre 2024
Sur réservation uniquement

L'œuf de poule et la Truffe...
L'œuf de poule Bio en cuisson douce,
Noirci de copeaux de Tuber Melanosporum

Le Foie gras de Canard...
Royale de foie gras de canard truffée,
Crème d'oignon doux, brioche feuilletée à la Truffe d'été

Le Homard et la vanille...
Rémoulade de homard parfumé à la vanille
Sur un sablé au charbon végétal, émulsion crustacé-vodka

Le Gibier à plumes...
Oreiller de la belle Aurore au gibier à plumes
Parfumé de notes de sous-bois,
Mousseline de panais aux éclats de Truffe

Le Champagne rosé,
Quelques paillettes de champagne rosé,
Des framboises marinées, rafraichies
Sorbet framboise-litchi eau de rose

La Clémentine Corse et le Marron...
Déclinaison de clémentine, confite et rafraichie,
Parfait glacé de marron, parfumé de Grand-Marnier,
Des éclats de meringue

Mignardises

*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.*

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 Pré Gourmand 13630 EYRAGUES - tel 0490945263