



Notre Carte...

Pour Commencer...

La Noix de Coquille Saint-Jacques...36€
Noix de coquille Saint-Jacques glacé d'un caramel de barde,
Mousseline de cèleris confit, condiment citron

Les sous-bois...32€
Grosse raviole végétale à la compotée de champignons sauvages,
Mousseline de cèleris rave et caramel d'oignons

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

La Mer...

La Lotte...34€
Lotte rôtie piqué de lard,
Ragout de cocos de Paimpol crémeux,
Consommé végétal mousseux, tuile de sarrazin

Le Cabillaud...32€
Cabillaud mariné et légèrement fumé,
Ragout de cocos de Paimpol crémeux,
Bouillon végétal

L'air la terre...

Le Lièvre...36€
Lièvre à la royale glacé d'une sauce gibier
Lié au chocolat guanaja, quelques légumes racines

Le Veau...34€
Jarret de veau en cuisson douce parfumé d'agrume,
Viennoise de châtaigne,
Mousseline de panais jus à l'oignon doux

La Bergerie...

Emulsion de chèvre frais... 15€
Confit de figues aux agrumes,
Quelques copeaux de tome de chèvre

Une note de douceur...

La noisette et le citron...15€
Crème brûlée à la noisette, nougatine aux noisettes du Piémont,
Sponge cake, gel et crémeux citron
Crème glacée noisette et zestes de citron

Le Chocolat et la Myrte...16€
Feuilles d'automne au cacao, biscuit capucine punché
D'un sirop de myrte,
Sorbet et chantilly chocolat

La châtaigne...15
Baba à la châtaigne gorgé de whisky, mousse de myrtille,
Chantilly à la crème de marron, quelques éclats de marrons confits

*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.*

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

Merci de votre compréhension.

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

**Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Sauf problèmes d'approvisionnement UE**

Prix nets - Hors Boissons
Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES 0490945263