



Parfum de saison dans les prés 82€

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

Ou

Foie gras de canard...

Confit au laurier et julienne de légumes, Barbe à papa à la poudre de cèpes,
Pain grillé aux figues à la farine de châtaignes

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

Ou

Le Taureau...

Filet de taureau légèrement fumé au foin de Crau rôti au sautoir,
Œufs de poisson fumés et jus au beurre d'anchois,
Tempura de légumes

Dessert au choix sur notre carte
(À choisir en début de repas)

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES 0490945263