



Parfum de saison dans les prés 62€

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

Ou

Taureau et thon vivement saisis puis marinés au yuzu,
Crèmeux et croustillant de riz rouge de Camargue,
Quelques touches acidulées

Aiguillette de Saint-Pierre cuite dans un beurre de vanille de Madagascar,
Bouillon mousseux d'artichaut

Picanha de veau rôti au sautoir,
Jus infusé de foin,
Conchiglioni farcis d'une duxelles au parfum des sous-bois

Ou

La poitrine de pigeon des Costières farcie,
Tarte fine aux abats et cuisses confites,
Figs rôties aux épices douces

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

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Tout changement au menu est considéré à la carte

Prix nets - Hors Boissons

Le Prê Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263