

Parfum de saison dans les prés 65€

Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées et marinées au saké,
Seiche grillée et biscuit moelleux à la laitue de mer

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

Aiguillette de Saint-Pierre rôtie à la plancha,
Lait de coco aux cocos de Paimpol fondants
Et copeaux de bonite séchée

Canette de Challans, la poitrine glacée d'une laque d'épices douces,
La cuisse effilochée en fine croute croustillante,
Chutney de datte medjoul

Ou

Filet de bœuf Simmental en croute de noisette,
Ecrasée de pomme de terre à l'anguille fumée,
Condiment carotte gingembre

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