



Pour un moment de plaisir gourmand 75€

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 châtaigne

Brioche au crémeux d'oursin,
Mimosa d'œuf et œuf de hareng fumé,
Marinière de couteaux et émulsion marine

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

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

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

Tarte soufflée au chocolat tulakalum,
Nougatine au grué de cacao,
Parfait glacé irish coffee

Fine meringue au charbon végétal,
Crème glacée à la vanille de Madagascar,
Fenouil confit, crumble à l'anis vert

Ce menu est servi pour chaque convive sur l'ensemble de la table

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Tout changement au menu est considéré à la carte - Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263