

Une note de douceur

Des fruits du moment légèrement fumés,
Rafraichis d'une crème parfumé d'agrumes,
Sablé et glace à l'huile d'olive 14€

Assiette de fruits de saison, aux sorbets du temps,
Coulis de fruits rouges 13€

Nougat glacé aux éclats de marrons confits
Et zestes de cédrat, quelques touches d'agrumes marinés
À la mandarine impériale 14€

Tarte soufflée au chocolat tulakalum,
Nougatine au grué de cacao,
Parfait glacé irish coffee 14€

Fine meringue au charbon végétal,
Crème glacée à la vanille de Madagascar,
Fenouil confit, crumble à l'anis vert 14€

Nous avons sélectionné pour accompagner vos desserts :

Muscat de Beaume de Venise « domaine Coyeux » (8 cl)	9€
Jurançon «Ballet d'Octobre» Domaine Cauhapé (8cl)	9€

Tous nos pains sont fabriqués et cuits dans notre atelier

Prix nets - Hors Boissons

Le Pré Gourmand 13630 EYRAGUES. Tel 0490945263