

## Fantaisie d'un vent entre mer et Durance

**55€**

Ce menu est servi en 3 temps :  
Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert

Grosse crevette juste saisie,  
Lard de cochon du Ventoux caramélisé,  
Bouillon mousseux de cocos de Paimpol

\*\*\*\*

Bar confit à l'huile d'olive infusé de verveine,  
Tomate et brousse de brebis à la menthe

Ou

Picanha de veau rôti au sautoir,  
Quelques champignons sauvages du moment,  
Un risotto d'épeautre du Pays de Sault

\*\*\*\*

Emulsion de chèvre frais, au confit de tomate verte  
A l'absinthe, quelques copeaux de chèvre

Ou

Poire rôtie au romarin, crème glacée romarin-citron,  
Biscuit tendre aux amandes,  
Crèmeux citron

**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**