

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 châtaignes

Homard 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

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

Sur l'idée d'un flan au chocolat « manjari » sablé Breton au cacao,
vinaigrette de framboise à la menthe

Pomme cuite dans un sirop léger infusé de foin,
Mousse de fromage blanc,
Sorbet pomme verte livèche

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 Prê Gourmand 13630 EYRAGUES Tel 0490945263