

Des Midis en semaine

Entrées

Au fil de l'eau

Truite de pisciculture cuit à basse température,
mariné au miso - crème de yuzu

18€

Asperges & morilles

Sablé parmesan - asperge en textur sauté
crème d'ail des ours

22€

Terrine de légumes

Légumes de saison - gelé de yuzu

18€

Tomate d'antant

jeunes pousses de saison

16€

Caviar Tobikko

rilette de tourteau
corail d'Oursin

24€



100% Vegan

Cheveau aux Morilles

Spécialité de la maison

Sur réservation

32€

Les Poissons

Poisson selon l'arrivage

Noix de St Jacques / Omble chevalier

34 €

Cuisse de grenouilles

selon l'arrivage

Ail & persil

29€



Cote à l'os au Kamado



Minimum 2 Pers 35 min de cuisson

Sélection Maison Metzger boucher à Rungis

Galice Espagne	Maturé 3 semaines	225€ les 1,3Kg
Noir de baltique	Maturé 2 Mois	230€ les 1,3Kg
Genisse Française	Maturé 3 Semaines	126€ les 1,3Kg
Cote de cochon	Maturé 2 semaines	75 € 800g

Les Plats

Pressé d'agneau Gaec

Serre-Ponçon dans les Haut Alpes

Purée de pomme de terre

28€

Légumes Glacés

Selon la saison légumes glacé & braisé

18€

Volaille

cuisson lente servi avec sa
sauce aux noix de Varacieux

28€

Viande grillé

Pour les amateur de viande

Selon l'arrivage

Maison Metzger Boucherie à Rungis

32€

Ris de veau

Fondant & croustillant

34€

Entrecote Wagyu Tochigi

Japon Importé par
La maison Metzger

50g

48€

LA CARTE Bistronomique

Le Midi



Formule Déjeuner

Plat du jour – 14 €
Entrée + Plat+ Dessert – 28 €
En Semaine les midis

Les Fromages

Chariot de fromage
Notre sélection de fromages affinés
12€

Les Desserts

Desserts Tendances Bistro au choix :
- Crème brûlée - Tiramisu -
- Fondant chocolat - Dessert aux fruits -
- Îles Flottante -
6€

- coupe chartreuse -
- coupe limochello -
9 €

Le Pergros

| Restaurant Bistronomique |

En pleine nature



Prix net service compris,