

Les Menus Du Dimanche

Notre menu bistronomique est une invitation à découvrir une cuisine vivante, sincère et en constante évolution.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, choisis avec soin selon la saison, la qualité et la provenance.

Chaque assiette est le fruit de l'inspiration du chef, qui compose au gré de la nature, de ses trouvailles du moment et des saveurs du terroir.

Au fil des semaines, notre carte se transforme pour vous offrir une expérience toujours renouvelée, ancrée dans l'instant présent.

Laissez-vous guider par la créativité de la maison, dans un voyage gustatif où la nature dicte le tempo et le goût parle en vérité.

Menu Grenouilles 35€

Salade du moment

Cuisse de grenouilles
en persillade

Dessert du Moment

Merci de nous communiquer
vos intolérances ou allergie

Menu du Pergros 58€

Mise en bouche

Entrée du moment

Végetal

Poisson
ou Viande

Dessert du Moment

Merci de nous communiquer
vos intolérances ou allergie

les Entrées

Saumon 40°/40° vinaigrette de ponzu perlé à l'huile de citronnelle,	14.00€
6 Escargots en Persillade	12.00€
Noix de st Jacques beurre noisette	18.00€
Foie Gras Poêlé Topinambour truffe melanosporum	15.00€
Petite Friture de Truitelle Ailoli	21.00€

les plats

Poisson du moment selon l'arrivage	30.00€
Cuisses de Grenouilles en persillade	25.00€
Bœuf sur le grill Maison Metzger	32.00€
Les Fromages Chariot de Fromages	12.00€
Les Desserts Du Moment	10.00€