



Entrées

Les premières feuilles

Salade du moment change
tous les jours au rythme de la saison
16€

Terrine de chevreuil

Chasse d'origine alsacienne, chevreuil élevé et abattu en France, composé de poitrine de cochon noix de Varacieux
12€

Au fil de l'eau

Saumon cuit à basse température, mariné à la vanille de l'île Maurice, mayonnaise wasabi baies rose
18€

Boeuf Premium

carpaccio de bœuf de la maison Metzger
26€

Les Fromages

Chariot de fromage

Notre sélection de fromages affinés
12€

Plat Vegetarien

Gratin Raviolé

spécialité de la région,
gratin de pâtes au
fromage frais de chèvre et persil
14€

Première Asperges

hollandaise parfumées à la liveche
lard de colonnata
23€

Les Poissons

Cuisses de grenouilles

en persillade
25€

Poisson selon l'arrivage

façon bourride Raphaëloise avec sauce aïoli
28€

Les Desserts

Dessert aux fruits de saison

tous en douceur, pour finir le repas
10€

Chocolat de la maison Valrhona

Un dessert créé tous en simplicité par le chef
12€

Les Plats Canailles

Ris de veau

fondant et croustillant, sauce morilles
34€

Tête de veau & Langue de boeuf

Sauce gribiche
23€

Magret de Canard

Sauce échalotte 150g
28€

Volaille basse température

Sauce morilles
29€

Tataki de Bœuf

Maison Metzger 180g
26€

Côte de boeuf

Noir de baltique Maison Metzger
1,3kg **110€**

Formule Déjeuner

Plat du jour – 14 €

Entrée + Plat+ Dessert – 28 €

En Semaine les midis

Formule Dîner

Mise en Bouche, Plat du soir : change tous les soirs – 16€

Menu Page Blanche

Le menu Page Blanche est une invitation à nous confier votre table.

Au fil des saisons et de l'inspiration du moment, le chef Matthieu Gros imagine une succession de créations autour des plus beaux produits du jour. Chaque assiette devient une séquence d'un voyage culinaire où se mêlent précision, sensibilité et respect du produit. Laissez-vous guider par la créativité du chef et découvrez une expérience gastronomique unique, renouvelée au gré des arrivages et des saisons.

3 Séquences – 48 €

5 Séquences – 65 €

7 Séquences – 118 €

Merci de nous communiquer vos intolérances ou allergie

Menu composé uniquement par le chef
servi uniquement pour l'ensemble de la table

Le Pergros

| Restaurant Bistronomique |

En pleine nature

Prix net service compris,