



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€

Escargots

Escargots en persillade, cuit dans son beurre noisette

Les 6 / 12€ Les 12 / 22€

L'Oeuf P

Nuage de champignon parfumé à la truffe

19€

Farandole de légumes

légumes de saison

18€

Plat Vegetarien

Gratin Raviolé

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

14€

Farandole de légumes

légumes de saison

18€

Quenelle

Aux champignons

23€

Les Poissons

Cuisse de grenouilles

en persillade

25€

Poisson selon l'arrivage

Cuit à basse température, servie avec des petits légumes de saison

28€

Les Plats Canailles

Pressé de bœuf

Joue & langue de boeuf fondante

21€

Ris de veau

fondant et croustillant, sauce morilles

34€

Rognon de veau

Sauce moutarde à l'ancienne petit oignons

23€

Langue de boeuf

Sauce gribiche

21€

Carré d'agneau

Parfumé au thym Serpolet Maison Metzger

25 min de cuisson

32€

Faux filet de Bœuf

Maison Metzger 180g

26€

Magret de Canard

Sauce echalotte 150g

28€

Poulet Rôti

Roti à la broche pomme de terre

13€

Les Menus Rotisserie



Menu Grenouilles

38€

- Fait maison-

Saussison brioché

Cuisses de grenouilles

Dessert du moment



Menu de Saison

48€

- Fait maison-

Oeuf Parfait

Nuage de pomme de terre
parfumé à la truffe

Poisson du moment selon l'arrivage

OU

Viande cuite en sauce

Dessert du moment

Menu Du Déjeuné

Entrée / Plat / Dessert
28€

Tous les midis en semaine

Le Pergros

| Restaurant Bistronomique |

En pleine nature

