

LA CARTE Gastronomique

Soir



Entrées

Au fil de l'eau

Truite de rivière cuit à basse
température

18€

L'inspiration du Chef

Foie Gras Chocolat
Mi- cuit Fraise Française

21€

Le végétal du Moment

selon la saison

18€

Plat

Poisson selon l'arrivage

pickel's de légumes

34€

Viande Premium

sélection par le chef
Ris de veau ou Boeuf Maturé

44€

Les Desserts

Dessert Selon l'inspiration du chef

tous en douceur, pour finir le repas

10€

Le Pergros

| Restaurant Bistronomique |

En pleine nature



Prix net service compris,



Animés par une quête d'excellence et de sincérité, nous avons choisi de resserrer notre carte autour de trois entrées et trois plats.

Une écriture culinaire volontairement épurée, où chaque création naît de l'instant, portée par l'inspiration du Chef et la noblesse des produits de saison.

Chaque assiette se veut une expérience immersive, un dialogue subtil entre terroir et précision, où les producteurs locaux deviennent les véritables artisans de l'émotion.

Ce parti pris, exigeant et assumé, nous permet de magnifier l'essentiel : le goût, la justesse, et l'authenticité.

Une cuisine vivante, en perpétuel mouvement, où la contrainte du choix devient la promesse d'une expérience rare.

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 €

6 Séquences – 65 €

8 Séquences – 118 €

Merci de nous communiquer vos intolérances ou allergie

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