



Entrées

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 en Meurette

Poitrine fumée sauce au vin rouge
13€

Langue de boeuf

Sauce gribiche
21€

Les Plats Canailles

Ris de veau

fondant et croustillant, sauce morilles
34€

Viande en Sauce

Chaque jour le chef mijote un petit plat
28€

Magret de Canard

Sauce echalotte 150g
28€

Les Poissons

Petite friture de truitelle

Mayonnaise aïoli maison
21€

Cuisses de grenouilles

en persillade
25€

Les Fromages

Chariot de fromage

Notre sélection de fromages affinés
12€

Nos Menus du Dimanche

Menu Grenouilles

38€

- Fait maison-



Feuilleté au épinard
champignons de paris persillé

Cuisses de grenouilles

Dessert du moment

Menu Cabris

48€

- Fait maison-

Salade De frisure
de cabris ail persil

Cabris aux Morilles

Dessert du moment



Menu Poissons

52€

- Fait maison-

Mises en bouche

Saumon Marinée

Noix de St Jacques

Poisson meunière

Dessert du moment



Le Pergros

| Restaurant Bistronomique |

En pleine nature

Menus Déjeuné

Entrée / Plat / Dessert

28€

Tous les midis en semaine

Prix net service compris, tous est fait maison, excepter la page à brioche, pâte feuilleté.

