

Le Pergros

LES MIDIS ET SOIR EN SEMAINE

ENTRÉE

18.00€ **FOIE GRAS MI-CUIT**
| CREMEUX TRUFFE ET CHOCOLAT |

12.00€ **L'OEUF**
| EN MEURETTE PETIT TOAST À L'AIL |

LES ESCARGOTS DE CHEZ MURPHY L'ESCARGOT
| CUIITS AU BEURRE ET AIL ET PERSIL | 15MIN CUISSON
11.00€ LES 6
18.00€ LES 12

13.00€ **MARCELLINE**
| FEUILLETÉ AU SAINT MARCELLIN CHAUD
ENTOURÉ DE POITRINE FUMÉE | 15MIN CUISSON

18.00€ **TOURTEAU**
| EMIETTÉ DE TOURTEAU
| CREMEUX DE HOMARD |

12.00€ **TERRINE MAISON**
| À LA COCHONNAILLE |

LE CHEF



Matthieu Gros
Nathalie Gros



LES PLATS

LA CHOUCROUTE 23.00€
| CHOUX CUIT AU RIESLING |
| BAIES DE DE GENIEVRE |
15MIN CUISSON

ROGNONS OU ANDOUILLETTE 23.00€
| SAUTÉ AU CHAMPIGNONS |
| MOUTARDE À L'ANCIENNE |

BOURGUIGNON 26.00€
| VIANDE DE BOEUF BRAISÉ
| CONFIT AU VIN ROUGE |

GRENOUILLES EN PERSILLADE 24.00€
| CUITES AU BEURRE
ET CREMEUX PERSIL |
250G

POISSON DU MOMENT 24.00€
| CUIT AU BEURRE MEUNIERE |

MONT D'OR 26.50€
| POMMES VAPEUR |
| CHARCUTERIE CHAUDE |
25MIN CUISSON

L'ECUELLE DU MONTAGNARD 25.00€
| COCHONNAILLE CHAUDE ET POMMES DE TERRE |

FAUX-FILET DE BOEUF 29.00€
| SAUCE PERGROS ET FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF |

