LA CARTE

Par Le Chef Matthieu Gros

ENTRÉES

La Noix de Saint-Jacques ...€26
juste snackées, mousseline de choux fleur caramélisé, Rau Ram

Végétal de saison ...€16
Courge rôtie, déclinaison de champignons, condiment noisette, jus végétal corsé et herbes fraiches wasabino

Truite de chez Charle Murgat ...€22
Confite à la betterave, crème crue fumé au bois d'olivier et vinaigrette au noix de varacieux.

Jambonette de grenouilles ...€24
Coulis de persil épinards, crémeux à l'ail.

PLATS

Sandre de La Ferme Integral de la Baume d'Hostun ...€32
Filet de Sandre nacré, fondue de poireaux, pomme de terre fondante, beurre blanc à la verveine citronelle .

Légume du Marché Famille Gava ...€27
Création végétale de saison .

Le Dos de chevreuil Sauce Grand Veneur ...€42
Cuisson rosée, poire poché au safran de Saint Antoine de l'abbaye de chez **Carine Buisson**, réduction de curry à l'orange, carotte ras el hanout

Le Bœuf d'Exception et la Braise..€38
Pièce de bœuf de la **Maison Metzger** saisie au feu de bois sur le Kamado, jus de viande corsé infusé aux sarments

FROMAGE

Sélection de fromage de la région ...€12
Fromagerie Rochas

DESSERT

Inspiration du chef ...€12

MAÎTRE RESTAURATEUR
le Collège Culinaire de France
Le Pergros
petit futé
Toque Verte

MENU PAGE BLANCHE

LE CHEF S'INSPIRE DES PRODUITS DE SAISON ET DU MOMENT POUR COMPOSER CHAQUE SÉQUENCE.

LE MENU EST À CHOISIR POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.
MERCI DE NOUS SIGNALER VOS INTOLÉRANCES OU ALLERGIES EN DÉBUT DE REPAS.

EN 3 SÉQUENCES	**55€**
EN 4 SÉQUENCES	**69€**
EN 6 SÉQUENCES	**110€**

Prenez le temps de déguster.

MENU AFFAIRE ...39€

Du Mardi au vendredi midi
hors jours férié ou évènement particulier

UNE ENTRÉE - PLAT DU MOMENT -
- UN FROMAGE OU UN DESSERT -

Le Pergros
RESTAURANT GASTRONOMIQUE