















ENTRÉES

- Salade de lentilles**, Fêta rôtie, crackers de tapioca, pickles de carottes et oignons rouges  9€
Velouté de butternut, vierge de noix, croûtons  10€
Œuf cocotte, saumon fumé écossais Astara Fondue de poireaux, crème infusée au thym et citron  14€
Foie Gras de canard entier mi-cuit, chutney mangue-piment, toast 17€









PLATS

- Burger Pergo d'hiver** bœuf, compotée d'oignons, fromage à raclette, bacon, frites maison  22€
Faux filet de veau, Frites maison  27€
Magret de canard Pressé de pommes de terre, carottes glacées  29€
Pavé de Maigre Fricassée de céleri, courge butternut et panais, crème de persil, épeautre, 24€
Queue de lotte, Purée de patate douce, sauce chimichurri  32€
La grande César filet de poulet fermier, œufs bio, croûtons, tomate, anchois et sauce César 19€
Risotto truffé Copeaux de parmesan  24€
Frites au parmesan, parmesan, persil, huile à la truffe 8€

DESSERTS

- Assortiment de 2 ou 4 fromages affinés** 8€ ou 14€
Tomme de brebis, Saint-Nectaire fermier, Sainte Maure de Touraine, camembert
Glace 1 Boule Vanille, chocolat, pistache de Sicile, rhum raisin, framboise, fraise, citron 4€
Glaces 2 Boules Vanille, chocolat, pistache de Sicile, rhum raisin, framboise, fraise, citron 7,5€
Café ou thé gourmand Sélection de mini desserts  10€
Yaourt Pergo, Poires confites, crumble d'amande, croustillant chocolat blanc  10€
Mousse au chocolat de Tanzanie 75% Ganache chocolat noir, éclats de noisettes caramélisées  11€
Tarte tatin déstructurée, Glace au yaourt, caramel au calvados, crumble d'amandes  12€

VINS AU VERRE

- | | |
|--|------------|
|  Côtes de Rhône, Bosquet des Papes, Nicolas Boiron 2019 | 12cl
7€ |
|  Haut Médoc, La Closerie de Camensac 2014 | 8€ |
|  Bourgogne, Pinot noir, Domaine Borgeot 2021 | 9€ |
|  Côtes du Rhône, Les Becs Fins, Tardieu Laurent 2022 | 7€ |
|  Bourgogne, Chardonnay D. Sylvain Bzikot 2021 | 9€ |
|  Pessac Leognan, Lacroix de Carbonnieux 2021 | 10€ |
|  Côtes de Provence, Tout Simplement, D. St Pons 2022 | 7€ |
|  Champagne Joseph Perrier | 14€ |