

# La Pergola de l'Etang d'Ursine

## Le Menu du Dimanche 11 Février

### Formule à 41€

1Kir Royal ou 1Jus de fruit + Entrée + Plat + Dessert

#### Les Entrées aux choix\*

- Entrée du jour
- Croustillants de Gambas aux légumes croquants, vinaigrette Thaïe
- Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses, pamplemousse rose et sauce Aurore
- Brochette en duo de boudin noir et noix de St Jacques à la plancha, Beurre blanc à l'orange et aux épices
- Terrine de chevreuil pistachée au foie gras et aux abricots moelleux

#### Les Plats aux choix\*

- Poisson jour
- Rognon de veau au Calvados, sauce moutarde à l'estragon frais  
Fines tagliatelles fraîches
- Civet de Sanglier Français grand Veneur, châtaignes,  
Chutney aux airelles et fines tagliatelles fraîches
- Confit de cuisse de Canard de la ferme du Puntoun dans le Gers  
Fines rattes, tombées de champignons frais persillées
- Pavé de Bœuf de Salers à la plancha,  
sauce au poivre vert, gratin Dauphinois et légumes glacés

#### Les Desserts aux choix\*

- Dessert du jour
- Une assiette de quatre fromages, buisson de salade, confiture de cerises noires
- Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette - Glace vanille Grand-Marnier
- Douceur de poires caramélisées sur un petit gâteau de crêpe au beurre salé, glace vanille
- Profiteroles au chocolat Grand Cru Valrhona, glace vanille, chantilly et amande éfilées
- Pavlova aux fruits frais exotiques, sorbet Artisanal au fruit de la passion,  
Pétale de meringue, chantilly, coulis de fruits rouges

**\*Sous réserve de la disponibilité des produits frais du marché de Rungis le samedi matin**  
**Réservation Tel : 01 47 09 26 61 ou sur notre site internet : [lapergola92.com](http://lapergola92.com)**