

# LA PERGOLA DE L'ETANG D'URSINE

Le Menu du dimanche 1 avril 2018

La Formule à 42,00 €

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
- Une demi- douzaine d'Huitres Fines de Claire Marennes Oléron,  
Beurre 1/2 sel, pain de seigle toasté, échalotes au vinaigre de framboise
- Un duo terre et mer :  
Petite verrine de tartare d'avocat et chair de tourteau – Paté en croute de ris de veau pistachée u  
foie gras et aux abricots moelleux

## **Les Plats aux choix\***

- Le Plat du jour
- Rognon de veau au Calvados, sauce moutarde à l'estragon frais  
Fines tagliatelles fraîches
- Rôti de selle d'agneau et son jus au cidre et romarin, gratin Dauphinois façon Mr Bouchet
- 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 au miel et au thym frais

## **Les Desserts aux choix\***

- Le 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
- Coupe de mangue et d'ananas rôti à la vanille de Bourbon  
Nappée d'un riz au lait à la noix de coco
- Profiteroles sauce au chocolat Valrhona Kalingo, glace vanille, chantilly et amandes effilées
- Pavlova aux fruits frais exotiques, sorbet Artisanal au fruit de la passion,  
Pétale de meringue, chantilly, coulis de fruits rouges
- Pavé de Bœuf de Salers à la plancha,  
Sauce au poivre vert, gratin Dauphinois et légumes glacés au miel et au thym frais

**Prix net TVA à 10% et 20% incluses - Service compris**