

LA PERGOLA DE L'ETANG D'URSINE

Le Menu du dimanche

La Formule à 42,50 €

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