

L'entrée

Les fèves confites à l'huile d'olive et au chorizo

Spécialité du Groupe Pergo

Ou

L'oeuf Bio façon Mimosa à la ventrèche de Thon

Le plat

Emincé de poulet d'ici au vin blanc

Ecrasé de pommes de terre façon grand mère au beurre

Ou

Chipirons snackés à la plancha

Riz de Camargue façon risotto, crumble parmesan

Le dessert

Pain perdu et son caramel beurre salé

Ou

Mi-cuit au chocolat Valrhona servi tiède

Le vin

Vin rouge et blanc

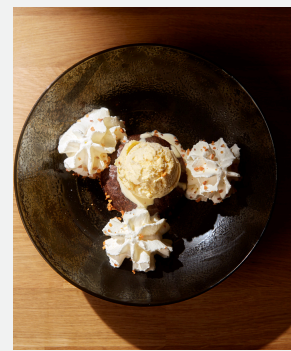
Sélection de notre sommelière

(1 bouteille pour 4 à panacher)

VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025
PHOTOS NON CONTRACTUELLES



MAISON
Pergo



L'entrée

Tartare de Daurade (env 80g)

Lait de Coco, piment d'Espelette et Citron vert

Ou

L'oeuf Bio de région façon cocotte,

Foie gras IGP du sud ouest, champignons et mouillettes

Le plat

Mijoté de Boeuf français, dés de foie gras

Jus corsé au vin de Fronton, Pommes de terre vapeur

Ou

Filet de Saumon confit à l'huile d'olive

Riz de Camargue façon risotto, crumble parmesan

Le dessert

Vacherin de saison, meringue et crème glacée vanille

Ou

Profiteroles façon burger, vanille et chocolat

Le vin

Vin rouge et blanc

Sélection de notre sommelière

(1 bouteille pour 4 à panacher)

VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025
PHOTOS NON CONTRACTUELLES



MAISON
Pergo



Les froids

Pan con tomate & jambon serrano
Toast de foie gras IGP Sud Ouest
Gravlax de truite des Pyrénées, crème citron
Tataki de boeuf français
Crevettes, sauce cocktail
Endives au roquefort AOP, noix

Les chauds

Croquette jambon ibérique
P'tit croq'truffe
Pics de coeur de canard en persillade
Fèves au chorizo
Samossa de légumes à la féta

Les sucrés

Chou 3 carats façon profiteroles
Cookie maison
Petit clafoutis gourmand

Le vin

Vin rouge et blanc

**Sélection de notre sommelière
(1 bouteille pour 4 à panacher)**

VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025
PHOTOS NON CONTRACTUELLES



MAISON
Pergo



PLANCHES CANAILLES

Les froides

Planche de tapenade maison et gressins
Planche de légumes à croquer et ses sauces
Planche de charcuterie de région
Truite des Pyrénées fumée, crème citron
Planche de fromages affinés

Les chaudes

Planche de boeuf à piquer
Chipirons en persillade
Parillade de viandes grillées, sauce Béarnaise

Les douceurs

P'tit baba au rhum arrangé
Mousse au chocolat noir
Tiramisu gourmand au Nutella
Financier aux amandes, crème citron

Le vin

Vin rouge et blanc

**Sélection de notre sommelière
(1 bouteille pour 4 à panacher)**

VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025
PHOTOS NON CONTRACTUELLES



MAISON
Pergo



L'authenticité et l'amour du Sud Ouest

COCKTAILS "L'AFTERWORK" 34€

15 PERSONNES MINIMUM

PLANCHES CANAILLES

Planche de tapenade maison et gressins
Planche de charcuterie de région

Planche de boeuf à piquer
Chipirons en persillade

Mini burger végétarien et crème à l'Ossau Iraty
Mont d'Or à la truffe, mouillettes

Le vin

Vin rouge et blanc

**Sélection de notre sommelière
(1 bouteille pour 4 à panacher)**

VALABLE DU 01 OCTOBRE 2024 AU 30 AVRIL 2025
PHOTOS NON CONTRACTUELLES



MAISON
Pergo

