

LA PERGOLA

MENUS 2018

Mercredi 25

Tartare de Saumon et Golden, Sauce Aigrelette,
Œufs d'Arrugia

Quenelles de Rillettes d'Oie, Roquette, Tomates séchées,
Parmesan

Dos de Lieu Noir Cuit Vapeur, Fondue de Poireaux,
Sauce au Vin Blanc

Rôti de Dinde aux Champignons de Paris,
Fricassée de Légumes, Sauce Aurore

Tarte Noisette Chocolat, Crème Anglaise

Aumônière aux Pommes Caramel, Beurre Salé,
Coulis de Fruits

€

Menu à 25

**Saumonette Marinée au Vinaigre de Framboises
et Baies Roses**

Jambon Italien et Melon Charentais

**Filet de Bar Victoria, Spaghettis de Légumes Frais,
Beurre de Tomate au Basilic, Pommes Naturees**

**Emincé de Coucou de Malines Grillé,
Méli-mélo de Carottes et Courgettes, Sauce Estragon,
Pommes Croquettes**

Charlottine Tiramisu, Crème Anglaise

Bavarois aux Fruits Rouges, Coulis de Framboises

Menu à 35

**Scampis Marinés aux Herbes et Tartare de Thon,
Sauce Aigrelette**

**Eventail de Magret de Canard Fumé Farci au Foie Gras,
Confiture de Figs**

**Filets de Dorade Royale Cuite sur Peau, Mousse de Panais et
Vitelotte, Beurre de Sancerre Tomate**

**Suprême de Pintadeau, Sauce Fine Champagne,
Pommes Darphin**

Charlottine au Chocolat, Crème Anglaise Café

Tatin Chaude de Pommes, Glace Vanille, Sauce Caramel

Menu à 55

**Saumon Fumé et Chair de Crabe en Cannelloni,
Sauce Aigrette aux Œufs de Hareng Avruga**

**Escalopes de Foie de Canard Poêlés aux Golden
et Fruits de la Passion**

**Filet de Turbot Rôti au Thym, Asperges et Carottes Fanés,
Sauce Mousseline au Gingembre,
Gratin de Pomme de Terre aux Poireaux**

**Mignon de Veau Poêlé, Symphonie de Légumes de Saison,
Sauce Morilles, Pommes Darphin**

Dôme Royal de Chocolat d'Equateur, Sauce Péruvienne

Aumônière aux Pommes, Beurre Salé, Flambée au Calvados

Nougat Glacé aux Pépettes de Chocolat, Sauce Péruvienne

Tatin Chaude de Pomme, Glace Vanille, Sauce Caramel

Charlottine de Tiramisu, Crème Anglaise

Moka Parfum Chocolat, Sauce Péruvienne

Tartelette Citron, Crème d'Agrumes

**Aumônière Pomme Caramel, Beurre Salé,
Coulis de Fruits Rouges**