

Bienvenue

chez le
Per'GRAS
de père en fils depuis 1896

Carte & Menu
Lundi de
Pâques



Restaurant Chez le Père'Gras
90, ch de la Bastille
38700 La Tronche
04 76 42 09 47
Pergras.com
restaurant@pergras.com



Le lundi 01
Avril 2024

Menu de Pâques 2024

Menu en 3 plats (entrée, plat, dessert) à 83€

Menu en 4 plats (entrée, inter-plat, plat et dessert) à 93€

Amuse Bouche

Velouté du Barry, huile de noix du Dauphiné

Foie Gras IGP Landes, mi-cuit par nos soins

Orange, carotte, gingembre

Ou

Soufflé chaud aux crustacés, coulis de langoustine façon américaine

Ou

Oeuf bio parfait et truffe melanosporum,

Pomme de terre écrasées, huile de truffe maison

Inter-plat :

Queue de langoustine rôtie

Siphon topinambour muscade

Agneau du Trièves, purée de petits pois et oignon glacés

Morilles confites et jus corsé

Ou

Filet de bœuf charolais

Légumes tournés, jus au foin

Ou

Bar de la criée, artichaut et lard

Sauce au citron confit

Duo de Fromages sélectionnés

Bernard Mure Ravaud

Tomme aux fleurs

Cabrioul aux cranberries

(cornillon-en-Trièves)

Dessert de Pâques au choix :

Noisette en trompe l'œil

Praliné maison

Ou

Saint Honoré fruits rouges revisité

Crèmeux fruits rouges, feuilletage caramélisé

Mini carte du Lundi de Pâques

Les Entrées :

Foie Gras IGP Landes, mi-cuit par nos soins 30.00€

Orange, carotte, gingembre

Soufflé chaud aux crustacés, coulis de langoustine façon américaine 30.00€

Oeuf bio parfait et truffe melanosporum, Pomme de terre écrasées, huile de truffe 30.00€

Grosses Ravioles de la mère Maury *natures (en entrée ou en plat)* 16.00€

Grosses Ravioles de la mère Maury sauce aux morilles et crème *(en entrée ou en plat)* 28.50€

Les Suites :

Agneau du Trièves, purée de petits pois et oignon glacés 36.00€

Morilles confites et jus corsé

Assiette Végétarienne 20.00€

Filet de bœuf charolais 36.00€

Légumes tournés, jus au foin

Bar de la criée, artichaut et lard 36.00€

Sauce au citron confit

Le Fromage :

Tomme aux fleurs 6.50€

Cabrioul aux cranberries (cornillon-en-Trièves)

Les Desserts :

Noisette en trompe l'œil 14.00€

Praliné maison

Saint Honoré fruits rouges revisité 14.00€

Crèmeux fruits rouges

Feuilletage caramélisé