le petit Pérolles

Plats du Jour

du 11 au 14 novembre 2026

Mercredi

Velouté de courge, crème acidulée et gressin torréfiés ou Oeuf mimosa

Suprême de poulet rôti, mousseline de céleri rave,
carottes glacées et jus de volaille

Jeudi

Crème de champignons et croutons à l'ail ou Salade d'endives et Gruyère AOP

Joue de boeuf, purée de pommes de terre,
chou kale et jus de braisage réduit

Vendredi

Potage parmentier ou Salade de rampon, betterave rôtie et vinaigrette au miel

Sandre à basse température, fondue de poireaux, choux de Bruxelles
et beurre blanc à la moutarde à l'ancienne

Samedi

Velouté de racine de persil, noisette torréfié ou Salade de lentilles vertes

Épaule de cochon confite, jus à la bière brune,
gratin de cardons, choux rouges aux pommes

Végétarien de la Semaine

Curry de pois chiche, légumes d'hiver au lait de coco

Dessert de la Semaine

Crème brûlée à la vanille

Mercredi au vendredi		Samedi	
Plat	24	Plat	27
Entrée +Plat *(soupe du jour ou salade du jour)*	29.5	Entrée +Plat *(soupe du jour ou salade du jour)*	32.5
Entrée + Plat + Dessert *(soupe du jour ou salade du jour)*	36	Entrée + Plat + Dessert *(soupe du jour ou salade du jour)*	39

le petit Pérolles

À la Carte

La Soupe de poisson au pistil de safran

20.5 *entrée* 34.5 *plat*

Tartare de bœuf au couteau, frites maison
et un mesclun de salade

22.5 *entrée* 36.5 *plat*

Carpaccio de cerf, courge et vieux Gruyère

29 *entrée* 39 *plat*

Terrine de chasse aux pistaches

25 *entrée*

Bavette de boeuf à l'échalotte, frites

44

Civet de chasse, choux rouges,
spätzlis, poire à Botzi AOP et marrons

41