

La Verrière

Ouverte au déjeuner 7/7



« Pause Déjeuner »

Entrée - plat ou plat - dessert 19€ /pers. // entrée - plat - dessert 26€ /pers.

Œuf cuit basse température / Ecrasé de pomme de terre / Ciboulette

Saumon fumé par nos soins

Ou

Velouté de cèleri boule / Croque-monsieur comté, jambon blanc, foie gras Pleurotes /

Mousse d'herbe

Ou

Pastilla aux légumes / Thon / Crevettes roses / Jus au thym

Ailes de raie de l'atlantique / Viennoise de câpres / Emulsion beurre noisette

Pommes de terre grenaille / Choux de Bruxelles / Gel de piquillos

Ou

Râble de lapin farci aux épinards, trompettes de la mort, lard paysan

Purée d'hélianthy / Poireaux / Caramel de moutarde de Brive

Ou

Epaule d'agneau confite / Tagliatelles fraîches / Citron confit / Noix

Champignons de Chancelade rôtis / Jus d'agneau au cumin

Fromages affinés de la maison Bordier

Ou

Religieuse carotte et orange / Glace coriandre

Ou

Biscuit noisette / Ganache chocolat guanaja / Poires / Glace eau de vie de poire

Ou

Velouté de kiwi / Ganache chocolat ivoire et mangue / Glace orgeat

Florian Grundeler et ses équipes travaillent des produits de saisons élaborés sur place
Viandes bovines issues d'animaux nés, élevés et abattus en France