

# 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