

La Verrière

Menu-Carte... 26€

Entrée - Plat - Dessert



Entrées 9€

Courgettes « retour du marché » en vinaigrette d'olives Taggiasca, amandes
Zucchini and Taggiasca olives dressing, almond

Nage de concombre au fromage blanc à la menthe, sardines de Galice
White cheese cream with minth and cucumber, sardines from Galice

Taboulé de quinoa, poulpe et chorizo basque
Quinoa tabbouleh, octopus and chorizo

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, cerises au jus de cassis (supp. 8€)
Duck Foie gras from Perigord, natural way cooked, cherry and blueberry sauce

Plats 15€

Suprême de volaille rôti, fenouil et jus acidulé
Roasted chicken breast, fennel and juice

Andouillette 5A de la maison Andrieux
pomme de terre éclatée, oignon frais, jus à la moutarde
*Chitterling sausage AAAAA (society of authentic andouillette lovers)
Mashed potatoes, fresh onions, mustard juice*

Thon snacké à la plancha au soja et sésame grillé, mousseline de céleri rave
Tuna fish, soy and sesame sauce, celery mousse

Canon de veau et légumes de pleins champs, sauce truffe noire (supp. 10€)
Deboned saddle of veal, vegetables, truffle sauce

Desserts 7€

Assiette de fromages affinés de la maison Bordier
Cheese from Bordier's house

Gaspacho de fraises « production locale » au sucre croustillant
Strawberry gaspacho and crispy sugar

Clafoutis aux pruneaux d'Agen, caramel au Cognac, sorbet framboise
Prune clafoutis, cognac caramel, raspberry sorbet

Pomme cuite à la cannelle de Ceylan dans bouillon acidulé, amandes caramélisées
Cooked apple, cinnamon and lemon sauce, almond crumble

Biscuit breton au sel, fraises et crème chocolat blanc, glace fraise (supp. 3€)
Salt breton biscuit, strawberry and white chocolate cream, strawberry ice cream