

La Verrière

Ouverte au déjeuner 7/7



« Pause Déjeuner »

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

Calamar farci de queue de bœuf braisée / Vinaigrette calamansi

Betteraves crues et cuites en croûte de sel

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

Filet de Saumon / 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

Gelée ananas / Crème pralinée / Brunoise de mangue et fruits de la passion Sorbet

ananas

Ou

Biscuit moelleux aux agrumes / Pomme Reine Des Reinettes rôti

Crèmeux vanille Bourbon / Sorbet citron basilic

Ou

Tartelette chocolat Guanaja / Chantilly pistache / Suprêmes d'orange

Sorbet orange verveine

Florian Grundeler et ses équipes travaillent des produits de saisons élaborés sur place

Viandes bovines issues d'animaux nés, élevés et abattus en France

Réservation : 05 53 03 53 59