

# *La Verrière*

« Pause déjeuner » du lundi au samedi

12h00 - 13h45

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

entrée-plat-dessert 26€ /pers.

Cyril Haberland, chef de cuisine

*Sablé parmesan Reggiano, betteraves de plein champ  
vinaigrette à l'œuf dur et hareng fumé*

*ou*

*Champignons blancs Bio de Chancelade en velouté  
boudin blanc tranché, pomme et châtaigne*

*Cabillaud cuit sur la peau, chou fleur éclaté  
câpres croustillantes, beurre noisette au citron*

*ou*

*Echine « porc de Puyzareau » caramélisée, jus pur  
chou rouge à la cannelle de Ceylan et raisins secs au lard*

*Biscuit pain de Gênes et marinière de pomme au citron  
amandes croquantes et sorbet à la gousse de vanille Bourbon*

*ou*

*Poire pochée dans une eau vanillée  
financier pistache verte, sorbet jasmin*