



V E R B O I S

Menu Gastronomique



ENTREE/PLAT/FROMAGE/DESSERT : 55€

Entrées

FOIE GRAS, MI-CUIT AU TORCHON, GRAND MARNIER VANILLE

Plats de poisson

TURBOT, SAUCE CITRON VERT CURRY, LEGUMES D'ETE
LOTTE, SAUCE MARCHAND DE VIN

Ou

Plats de viande

AIGUILLETTE DE CANARD, SAUCE PORTO CITRON
TOURNEDOS DE BŒUF, SAUCE MORILLES

(Accompagnement- Légumes de saison et compressée de Pomme de terre)

Plateau de fromages

Desserts

LE NEAUPHLÉEN (CRÈME GLACÉE AU GRAND MARNIER)
TARTE AU CITRON REVISITÉ
SABLE FRAISE RHUBARBE, CRÈME CHANTILLY D'AVOCAT SUCRÉ



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
TARIFS TTC
UNE LISTE DES ALLERGÈNES EST CONSULTABLE À LA RÉCEPTION
LE FILET BŒUF EST D'ORIGINE FRANCE (CHAROLAISE)