



V E R B O I S

Menu Gastronomique



ENTRÉE/PLAT/FROMAGE/DESSERT : 55€

Entrées

LINGOT DE FOIE GRAS DE CANARD ET PAIN D'ÉPICES, FINE GELÉE DE CERISE NOIRE
ROULADE DE TRUITE SAUMONÉE AUX DEUX SÉSAMES, MARINADE AUX AGRUMES
CRAQUANT DE GAMBAS, SAUCE AIGRE-DOUCE
ROYALE D'ARTICHAUT, CHIPS DE VITELLOTTE, VINAIGRETTE DU SOLEIL

Plats de poisson

DOS DE BAR POÊLÉ, VELOUTÉ D'ASPERGES
LOTTE SUR LIT DE POIREAUX AU CURRY, ÉMULSION DE LANGOUSTINE
SUPRÊME DE TURBOT AU JUS DE LÉGUMES ET CITRON VERT

ou

Plats de viande

NOISETTE D'AGNEAU EN CROÛTE DE PISTACHE, COULIS DE TOMATE CERISE
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, JUS AU PORTO ROUGE

Plateau de fromages

Desserts

LE NEAUPHLÉEN (CRÈME GLACÉE AU GRAND MARNIER)
TARTE AU CITRON REVISITÉE, GEL DE BASILIC ET CITRON VERT
ENTREMET MOUSSE AU CHOCOLAT ET CAMEL MOU À LA FLEUR DE SEL, FAÇON STREUSEL AUX ÉPICES
BAVAROIS VANILLE-TONKA, GANACHE MONTÉE SUR UN BISCUIT MOELLEUX



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 DE BŒUF EST D'ORIGINE DES PAYS BAS