

LA PLAGE

VERCHANT



ENTREE

Pâté en croûte artisanal et pickles de légumes
Homemade pâté en croute and vegetable pickles

Ou / Or

Poires rôties et son velouté de panais, noisettes torréfiées
Roasted pears with parsnip velouté and roasted hazelnuts

PLAT

Jarret de veau braisé, carottes en déclinaison et échalotes confites
Braised veal shank, mixed carrots and shallot confit

Ou / Or

Filet de merlu de ligne, purée de salsifis, pak choï glacé et huile de coriandre
Hake fillet, salsify purée, iced bok choy and coriander oil

DESSERT

Biscuit façon brownie, mousse au chocolat et cœur praliné de noix de coco
Brownie biscuit, chocolate mousse and coconut praline heart

Ou / Or

Galette de frangipane, crème légère à la vanille
Frangipane cake, light vanilla cream

Entrée + Plat + Dessert | 44€

Starters + Main course+ Desserts | 44€

MENU SEMAINE

● **Uniquement au déjeuner hors week-end et jours fériés** | Only for lunch except weekends and public holidays
Prix TTC, service compris