

LA PLAGE

V E R C H A N T



ENTREE

Les dernières tomates de notre potager en déclinaison, mangue aux agrumes et huile d'olive extra vierge

The latest tomatoes from our garden, mango with citrus fruit and extra virgin olive oil

Ou / Or

La bûche de chèvre en déclinaison, croustillant de pain, pêche jaune au miel et thym

Goat's cheese log, bread crisp, yellow peach with honey and thyme

PLAT

Filets de rouget à la plancha, tombée de poireaux et beurre mousseux au piment d'Espelette

Red mullet fillets a la plancha, leek and Espelette pepper butter

Ou / Or

Risotto Vialone nano à la courge butternut, crémeux de burrata fumée et pignons de pin torréfiés

Vialone nano risotto with butternut squash, creamy smoked burrata and roasted pine nuts

DESSERT

Salade de Coings aromatisée à la cuvée « 1582 » blanc du Domaine et vinaigrette vanille citron

Quince salad flavoured with the Verchant's white wine "1582" and lemon vanilla vinaigrette

Ou / Or

Fondant au chocolat Caraïbe Valrhona, crumble et gelée à la fève de Tonka

Valrhona Caribbean chocolate fondant, crumble and Tonka bean jelly

Entrée + Plat + Dessert | 44€

Starters + Main course+ Desserts | 44€

Uniquement au déjeuner hors week-end et jours fériés | Only for lunch except weekends and public holidays

Prix TTC, service compris