

LA PLAGE

V E R C H A N T



| ENTREE

Tartare de veau, noisettes et copeaux de Laguiole

Veal tartar with hazelnuts and Laguiole shavings

Ou / Or

Œuf bio parfait, crémeux de champignons et voile de lard de Colonnata

Perfect organic egg, creamy mushrooms and Colonnata bacon veil

| PLAT

Cuisse de lapin, pulpe de navets Boule d'Or et choux de Bruxelles

Rabbit leg, Boule d'Or turnip pulp and Brussels sprouts

Ou / Or

Filet de denti rose grillé, Minestrone d'hiver

Grilled pink denti fillet, winter minestrone

| DESSERT

Charlotte à la poire et bavaroise à la vanille

Pear charlotte with vanilla bavarian

Ou / Or

Traditionnel Saint Honoré aux amandes caramélisées

Traditional Saint Honoré with caramelized almonds

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