

LA PLAGE

V E R C H A N T



ENTREE

Salade de gnocchi sardes, carottes à l'oranges et concombres en déclinaison
Sardinian gnocchi salad, carrots with orange and cucumber

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

Daurade Sébaste rôti, polenta croustillante et courgettes au jus acidulé
Roast redfish bream, crispy polenta and zucchini with tangy juice

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

Pommes marinées à l'anis, crémeux au caramel et croustillant à la fleur de sel
Apples marinated in aniseed, creamy caramel and crunchy fleur de sel

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