

# LA PLAGE

VERCHANT



## ENTREE

*Ceviche de daurade grise, aux agrumes et lèche de tigre*  
*Grey sea bream ceviche with citrus fruit and tiger lick*

*Ou / Or*

*Velouté de champignons des bois, aromatisé au thym, blettes sautées et noix torréfiées*  
*Cream of mushroom soup, flavoured with thyme, sautéed chard and roasted walnuts*

## PLAT

*Filet de sériole grillé, fregola sarda aux petits légumes et jus de moule*  
*Grilled amberjack fillet, fregola sarda with baby vegetables and mussel juice*

*Ou / Or*

*Quasi de veau de l'Aveyron rôti, déclinaison de carottes et pommes de terre grenaille*  
*Roast Aveyron veal fillet, carrots and potatoes*

## DESSERT

*Forêt-Noire à l'Amarena, mousse au chocolat Caraïbes Valrhona et sa chantilly*  
*Black Forest with Amarena, Valrhona Caribbean chocolate mousse and whipped cream*

*Ou / Or*

*Granité à la pomme Granny Smith et prosecco, caviar de citron et son opaline*  
*Granny Smith apple and prosecco granita, lemon caviar and opaline*

**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