

# LA PLAGE

V E R C H A N T



## ENTREE

***Vitello tonnato de Veau, Haddock fumé et salicorne***

*Veal Vitello tonnato, smoked Haddock and samphire*

*Ou / Or*

***Tarte fine à l'oignon, chips de jambon et pousses de moutarde***

*Thin onion tart, ham crisps and mustard sprouts*

## PLAT

***Risotto crémeux, asperges vertes et champignons, sot-l'y-laisse poêlé***

*Creamy risotto, green asparagus and mushrooms, pan-fried sot-l'y-laisse*

*Ou / Or*

***Sandre cuit sur la peau, premiers petits pois et citron confit***

*Pike-perch cooked on the skin, first peas and preserved lemon*

## DESSERT

***Mi-cuit chocolat 62% Extra Bitter, glace vanille et noix de Pécan***

*62% Extra Bitter semi-cooked chocolate with vanilla ice cream and pecan*

*Ou / Or*

***Tarte aux fraises, sorbet citron et basilic***

*Strawberry tart with lemon and basil sorbet*

**Entrée + Plat + Dessert | 44€**

Starters + Main course + Dessert | 44€

**Entrée + Plat / Plat + Dessert | 35€**

Starters + Main course / Main course + Dessert | 35€

**MENU SEMAINE**

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

Prix TTC, service compris