

# LA PLAGE

VERCHANT

## AVANT DE COMMENCER...

Jambon de Lacaune  
12 mois d'affinage « Maison Millas » 14€

Tarama, citron vert, blinis 12€

Caviar Sturia crème aigre  
et blinis tièdes (boîte de 30g) 75€

✓ Tapenade verte  
du domaine de l'Oulivie 8€

## LES PIÈCES D'EXCEPTION À PARTAGER...

*Prix selon poids et arrivage*

La Sole environ 750 g 95€

Le poisson entier, en fonction de la pêche  
*simplement grillé, sauce vierge*

La Côte de bœuf « Blonde de Galice »  
maturée 45 jours environ 1 kg 110€

Nos Côtes de bœuf « race à viande »  
en affinage, *sauce Béarnaise*



## ENTRÉES

Huitres spéciales N°2 « Agathe »  
6 pièces 22€  
12 pièces 41€

✓ Œuf mollet Florentine,  
*gratiné au Vieux Rodez* 16€

Foie gras de canard mi-cuit,  
*chutney aux fruits d'automne* 28€

✓ Velouté de panais du jardin,  
*poire et croûtons* 14€

✓ Légumes de saison en tartare,  
*vinaigrette au raifort* 14€

Homard en salade, *avocat, sauce cocktail,*  
*rémoulade de pomme verte et céleri* 30€

Salade César,  
*aiguillettes de volaille croustillantes* 24€

## PLATS

Moules farcies traditionnelles  
*(en Cocotte pour deux personnes)*  
*riz parfumé au thym, olives Taggiasche et amandes* pp 22€

Caille en crapaudine, *verjus et raisins* 29€

Filet de loup grillé, *sauce vierge* 29€

Noix d'entrecôte de bœuf, *sauce béarnaise* 38€

Spaghetti au Gambas Cameron  
*et bisque de homard* 32€

✓ Spaghetti à la crème de truffe noire 38€

Tartare de bœuf Aubrac, frites et salade,  
*préparé à table* 29€

Poulpe grillé, *pois chiche et harissa maison* 34€

Côtelette d'agneau de nos régions,  
*olives, citron confit et thym* 34€

Risotto aux champignons et sot l'y laisse de poulet 28€

✓ Risotto lié au parmesan et potimarron du jardin 22€

*Garniture : purée de pommes de terre aux olives ou brocolis sautés au beurre de Montpellier.*

*Garniture supplémentaire 5€*

*Nos viandes sont d'origine France Royaume uni et Espagne*  
*(sous réserve d'approvisionnement).*

## MENU ENFANT

21 €, à suggérer au moment  
*jusqu'à 12 ans*

Tous les jours : Service du midi de 12h00 à 14h00 - Service du soir de 19h30 à 22h00

Le Bar : tous les jours de 10h00 à 00h30

Réservations au 04.67.07.26.02 ou [restauration@verchant.fr](mailto:restauration@verchant.fr)

Prix nets - service compris

# LA PLAGE

VERCHANT

## DESSERTS

Mi-cuit chocolat noir extra-bitter, <i>noix de pécan, glace vanille</i>	14€
Profiteroles classiques, chocolat chaud	14€
Craquant noisette, cœur citron acidulé	14€
Baba au rhum, bien arrosé	14€
Cheesecake à la poire et sorbet poire	13€
Tarte fine aux pommes Reinette, <i>crème glacée au spéculoos</i>	14€
Dame blanche	12€
Salade de fruits	12€
Assiette de fromages de France	15€
Glaces maison ( <i>la boule</i> ) <i>Vanille, café, chocolat, spéculoos</i>	4€
Sorbets maison ( <i>la boule</i> ) <i>Fraise, framboise, poire, citron</i>	4€

Tous les jours : Service du midi de 12h00 à 14h00 - Service du soir de 19h30 à 22h00

Le Bar : tous les jours de 10h00 à 00h30

Réservations au 04.67.07.26.02 ou [restauration@verchant.fr](mailto:restauration@verchant.fr)

Prix nets - service compris