

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

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

Prix nets - service compris