

LA PLAGE

VERCHANT

AVANT DE COMMENCER...

Jambon de Lacaune 12 mois d'affinage « Maison Millas »	14€
Tarama maison, citron vert et blinis	12€
Caviar Sturia « Vintage » crème aigre et blinis tiède (boîte de 30g)	80€
✓ Tapenade Noire du domaine de l'Oulivie	9€

LES PIÈCES D'EXCEPTION À PARTAGER...

Prix selon poids et arrivage

Sole grillée ou meunière	95€
Homard entier grillé, <i>beurre d'oursins et estragon</i>	75€
Côte de bœuf « Blonde de Galice » <i>Maturée 45 jours, environ 1kg</i>	110€
Côtes de bœuf « race à viande » <i>En affinage, sauce béarnaise</i>	



ENTRÉES

Huitres spéciales N°2 « Agathe » 6 pièces	22€
12 pièces	41€
✓ Brouillade d'œuf à la Truffe noire et brioche tiède	27€
Foie gras de canard mi-cuit, <i>chutney aux fruits d'hiver</i>	28€
✓ Velouté de potimarron, <i>châtaignes grillées</i>	15€
✓ Salade de notre maraîcher, <i>copeaux de parmesan et vinaigrette</i>	12€
✓ Légumes de saison en tartare, <i>vinaigrette au raifort</i>	15€
Ceviche de Saint-Jacques, kumquat	28€
Salade César, <i>aiguillettes de volaille croustillantes</i>	24€

PLATS

Noix de Saint-Jacques grillées, <i>écume de pommes de terre et poireaux</i>	35€
Ris de veau meunière aux câpres, <i>épinards, jus de veau</i>	41€
Tronçon de Turbot, <i>minestrone de légumes d'hiver, bouillon de crustacés</i>	38€
Caille grillée en crapaudine, <i>verjus et dattes</i>	29€
Filet de loup grillé, <i>sauce vierge</i>	29€
Noix d'entrecôte de bœuf, <i>sauce béarnaise</i>	38€
Tartare de bœuf Aubrac, <i>frites et salade, préparé à table</i>	29€
Spaghetti au Gambas <i>Camarón et bisque de homard</i>	32€
✓ Spaghetti à la crème de truffe noire	38€
✓ Risotto lié au parmesan et céleri boule du jardin	22€

*Garnitures : Grenailles rôties au thym ou brocolis au beurre de Montpellier
Truffe noire Mélanosporum 5g : 20€
Garniture supplémentaire ou remplacée 5€
Nos viandes sont d'origine France, Royaume uni,
Hollande 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€
Ananas Victoria au beurre de vanille <i>flambé à table, crème gourmande de vanille</i>	15€
 Tatin de poires, ganache chocolat blanc vanillée	14€
Tarte fine aux pommes Reinette <i>Crème glacée au spéculoos</i>	15€
Dame blanche	12€
Tulipe croustillante aux fruits frais et sorbet	14€
L'assiette de fromages de France au chariot	15€
Glaces maison (la boule) et tuile <i>Vanille, café, chocolat, spéculoos</i>	4€
Sorbets maison (la boule) et tuile <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