

Diner - Dinner

A partir du 17 Novembre 2023

Dégustation 69 € (par personne)

Tasting Menu complete

- Amuse-Bouche
Small-sized Hors d'Œuvre
- Terrine de Foie Gras aux Framboises
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly
- Filet de Chevreuil, Légume Ancienne
Deer fillet, ancient vegetable
- Filet de Bœuf de Galice mûré (40 jours)
Aged (45 jours) Galician Beef Sirloin
Ou/Or
- **Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais (Kagoshima) +21€**
Japanese WAGYU Beef Ribeye (Kagoshima) +21€
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the whole table only



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Irlande, Espagne ou Japon

La liste des principaux allergènes contenus dans nos assiettes est disponible sur simple demande.

Menu-Carte 69 € (par personne)

Entrée / Starter

- Carpaccio de Betterave Ancienne
Beetroot carpaccio
- Ris de Veau caramerisé sauce crustacé +6€
Caramelized sweetbreads with shellfish sauce
- Terrine de Foie Gras aux Framboises +8€
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly +8€

Plat / Main Course

" Le chef vous propose la meilleure cuisson pour chaque viande."

Tous nos plats sont accompagnés de Légumes de Saison .

All dishes are served with Seasonal Vegetables .

- Filet de Chevreuil, Légume Ancienne
Deer fillet, ancient vegetable
- Filet de Bœuf de Galice
Beef Tenderloin from Aubrac
- Faux-filet de Bœuf WAGYU japonais(Kagoshima) +30€
Japanese WAGYU Beef Ribeye (Kagoshima) +30€
- Côte de Bœuf de Galice maturée 45 jours pour 2 pers. +25€ (par personne)
45 days aged Galician Beef Rib for two persons +25€ (per person)

Fromage / Cheese ou/or Dessert

- Fromages
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona ou Desserts du Jour
Chocolate Terrine or Today's Dessert

Menu Enfant 19 € (diner)

Kids Menu 19€ (dinner)

- Steak de Bœuf, Légumes
Beef Steak, Potato & Vegetables
- Petit Dessert
Mini-Dessert
- Jus de Fruit d'Alain Milliat (Pomme)
Fruit juice (Apple)

Restaurant à Viande

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure
d'arrivée)

(Dernière heure
d'arrivée)

Ouvert : du mardi au samedi
Réservation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr