

Vertus

Restaurant à Viande

Déjeuner - Lunch

A partir du 4 juin 2022

A la Carte

Entrée / Starter

- Asperges Blanches, Sauce Hollandaise à la Truffe 17 €
White Asparagus, Hollandaise Sauce with Truffle
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 17 €
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly
- Carpaccio de Bar de Ligne à la Truffe 19 €
Seabass Carpaccio with Truffle

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 .**

- Faux-Filet de Bœuf de Normandie maturé (30 jours) 35 €
Aged (30 days) Beef Sirloin from Normandy
- Faux-Filet de Bœuf de Galice maturé (45 jours) 39 €
Aged (45 days) Galician Beef Sirloin
- Ballotine de Poulet fermier à la Truffe & Foie Gras 35 €
Farmer Chicken Ballotine with Truffle & Foie Gras
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés 39 €
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- **Côte de Bœuf de Galice maturée 45 j pour 2 pers. (500 g/pers.) 64 €**
45 days aged Galician Beef Rib for two persons (500g per person) **Par Personne**

Fromage / Cheese & Dessert

- Fromages 9 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 9 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 9 €
Today's Dessert

Menu dégustation 69 €

Tasting Menu

- Amuse-Bouche (Tartare de Homard)
Small-sized Hors d'Œuvre (Lobster Tartare)
- Terrine de Foie Gras aux Framboises
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly
- Ris de Veau caramélisé, Sauce aux Crustacés
Caramelised Sweetbreads, Shellfish Sauce
- Faux-Filet de Bœuf de Galice mûré (45 jours)
Aged (45 jours) Galician Beef Sirloin
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Menu déjeuner 29 € (du Lundi au Samedi)

Lunch Menu (From Monday to Saturday)

- Salade de Tomates, Fenouil
Tomato Salad, Fennel
- Faux-Filet de Bœuf mûré, Légumes de Saison
Aged Beef Sirloin, Seasonal Vegetables
ou / or
Ballotine de Poulet fermier à la Truffe & Foie Gras
Farmer Chicken Ballotine with Truffle & Foie Gras
- Dessert du Chef
Chef's Dessert



Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.
All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne ou Japon
La liste des principaux allergènes contenus dans nos assiettes est disponible sur simple demande.

Réserveation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr