

Vertus

Restaurant à Viande

Diner - Dinner

A partir du 21 avril 2022

Dégustation 69 € (par personne)

Tasting Menu

- Amuse-Bouche
Small-sized Hors d'Œuvre
- Terrine de Foie Gras aux Framboises & Terrine Maison
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly & Home made Terrine
- Ris de Veau caramélisé
Caramelised Sweetbreads
- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré 30 jours
Matured (30 days) Beef Sirloin from Normandy
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the whole table only

Signature 69 € (par personne)

Special Matured Beef Rib Set

- Entrée du Jour
Starter of the Day
- Côte de Bœuf de Galice mûrée 45 jours pour 2 pers. (500 g/pers.)
45 days matured Galician Beef Rib for two persons (500g per person)
La Côte de Bœuf est accompagnée de Légumes de Saison
Beef Rib is served with Seasonal Vegetables

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, Allemagne, Espagne ou Japon

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

Menu-Carte 69 € (par personne)

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Starter + Main course + Cheese or Dessert

Entrée / Starter

- Terrine de Foie Gras aux Framboises
Foie Gras Terrine with Raspberry Jelly
- Terrine de Campagne Maison
Home made Terrine
- Asperges blanches à la Truffe
White Asparagus 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 .

- Ris de Veau caramélisé
Caramelised Sweetbreads
- Tartare de Bœuf à la Truffe
Raw minced steak with Truffle
- Faux-Filet de Bœuf de Normandie mûré 30 jours (300g)
Matured (30 days) Beef Sirloin from Normandy (300g)

Fromage / Cheese ou/or Dessert

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

Menu Enfant 19 € (diner)

Kids Menu 19€ (dinner)

- Steak de Bœuf, Pommes de Terre confites et Légumes
Beef Steak, Potato & Vegetables
- Petit Dessert (Terrine de Chocolat)
Mini-Chocolate Terrine
- Jus de Fruit d'Alain Milliat (Nectar Abricot) ou Cola Bio (Sans Caféine)
Fruit juice (Apricot Nectar) or Organic Caffeineless Cola

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne ou Japon

Vertus

Restaurant à Viande

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure
d'arrivée)

(Dernière heure
d'arrivée)

Ouvert : du lundi au samedi
(Sauf les 1er et 3ème lundis & mardis)

2022
Avril

2022
Mai

L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3							1
4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8
11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
25	26	27	28	29	30		23	24	25	26	27	28	29
							30	31					

○ : ouvert

Réservation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr