

Vertus

Restaurant à Viande

Diner - Dinner

A partir du 2 juin 2022

Dégustation 69 € (par personne)

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 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 aged 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
- Asperges Blanches, Sauce Hollandaise à la Truffe
White Asparagus, Hollandaise Sauce with Truffle
- Carpaccio de Bar de Ligne à la Truffe
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)
Matured (30 days) Beef Sirloin from Normandy
- Faux-Filet de Bœuf de Galice maturé (45 jours) **+5€**
*Aged (45 days) Galician Beef Sirloin **+5€***
- Ris de Veau caramélisé
Caramelised Sweetbreads
- Ballotine de Poulet fermier à la Truffe & Foie Gras
Farmer Chicken Ballotine with Truffle & Foie Gras

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

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
Mai

2022
Juin

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

○ : ouvert

Réservation

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr

