

Menu

à partir du 6 Mai 2026

Menu Dégustation 70€

Tasting Menu

Amuse-Bouche

Small-sized Hors d'Œuvre

Terrine de Foie Gras aux Framboises

Foie gras Terrine with raspberry

Magret de Canard rôti à la Truffe

Roasted Duck Breast with truffle

Filet de Bœuf de Galice mûré

Aged (30 jours) Galician Beef filet

(Comparaison des Bœufs avec Wagyu japonais +30€)

(Comparison of Beef with Japanese Wagyu +€30)

Dessert du Chef

Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Accord mes et Vins (4 verres) 60€

Wine Pairing

A la Carte

Entrée / Starter

- Asperges Blanches à la Truffe 25 €
White Asparagus Truffle sauce
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 29 €
Foie gras Terrine with raspberry
- Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard 30 €
Caramelized sweetbreads with lobster sauce
- Tartare de Saint-Jacque 30 €
Scallop tartare 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.

- Magret de Canard rôti à la Truffe 37 €
Roasted Duck Breast with truffle
- Poisson du jour 39 €
Today's Fish
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours) 40 €
Aged (30 jours) Galician Beef filet
- Faux-Filet de Bœuf 'WAGYU' japonais 80 €
Wagyu japaese Beef strioloin
- Côte de Bœuf de Galice mûrée 55 jours pour 2 pers. 65 €
50 days aged Galician Beef Rib for two persons

Par Personne

Fromage / Cheese & Dessert

- Sélection de Fromage 17 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 16 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 17 €
Today's Dessert

Menu Découverte 120€

Discovery Menu

Tartare de Saint-Jacque à la Truffe

Scallop tartare with Truffle

Terrine de Foie Gras aux Framboises, Brioche à la Maison

Foie Gras Terrine with Raspberries

Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard, Asperge Blanche

Caramelized sweetbreads with lobster sauce, White Asparagus

Duo de Bœuf 'Galice mûré (30 jours) & WAGYU japonais

Duo of Beef Galice mured 30 days & japaese Wagyu

Assortiment de Dessert

Assortment of Dessert, chocolate and more

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only



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

All our dishes are homemade.

Origine des viandes : France, Allemagne, Espagne, Irlande ou Japon

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

Menu Enfant 20€

Kids Menu 20€

Steak de Bœuf, Pommes de Terre & Légumes

Beef Steak with Potato & Vegetables

Petit Dessert (Chocolat)

Mini-Chocolate

Jus de Fruit d'Alain Milliat ou Coca, Limonade

Fruit juice or limo

Restaurant Vertus

19h30 - 21h00 (Dernière heure d'arrivée)

Ouvert : du mardi au samedi

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr