

Diner - Dinner

A partir du 9 Avril 2024

Dégustation 70 € (5 assiettes)

Tasting Menu complete

- Amuse-Bouche
Small-sized Hors d'Œuvre
- Terrine de Foie Gras aux Framboises
Foie Gras Terrine with Raspberries
- Ris de Veau caramélisé sauce Crustacé
Caramelized Veal Sweetbreads with Crustacean Sauce
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours)
Aged (30 jours) Galician Beef Sirloin
Ou/ or
- Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais +25€
Japanese WAGYU Beef Rib eye
- 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, Espagne ou Japon

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

Menu-Carte 70€ (par personnes)

Entrée / Starter (au choix)

- Carpaccio de betterave
Beetbeets carpaccio
- Asperges Verte à la Truffe +10€
Asparagus with Truffle
- Terrine de Foie Gras aux Framboises +10€
Foie Gras Terrine with Raspberries
- Ris de Veau caramélisé sauce Crustacé +10€
Caramelized Veal Sweetbreads with Crustacean Sauce

Plat / Main Course (au choix)

" 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
Roasted Duck Breast
- Filet de Bœuf de Galice
Beef Tenderloin from Galicia
- Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais +35€
Japanese WAGYU Beef Rib eye
- 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 20€

Kids Menu 20€

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

Restaurant à Viande

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure
d'arrivée)

(Dernière heure
d'arrivée)

Ouvert : du mardi au samedi

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr