

Menu

A partir 7 Janvier 2025

A la Carte

Entrée / Starter

- Carpaccio de Betterave d'Annie Bertin 20 €
Beetroot Carpaccio from Annie Bertin
- Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard 29 €
Caramelized sweetbreads with lobster sauce
- Terrine de Foie Gras aux Framboises 30 €
Foie Gras Terrine with Raspberries
- Tartare de Saint-Jacques à la Truffe 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 35 €
Roasted duck breast with truffle
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours) 40 €
Galician Beef Striploin
- Faux-Filet de Bœuf WAGYU japonais 80 €
Japanese WAGYU Beef Rib eye
- **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 15 €
Cheese Plate
- Terrine de Chocolat Valrhona 15 €
Chocolate Terrine
- Desserts du Jour 15 €
Today's Dessert

Menu dégustation 70€

Tasting Menu

- Amuse-Bouche
Small-sized Hors d'Œuvre
- Terrine de Foie Gras aux Framboises
Foie Gras Terrine with Raspberries
- Magret de Canard rôti
Roasted duck breast with truffle
- Filet de Bœuf de Galice mûré (30 jours)
Aged (30 jours) Galician Beef filet
(Supplément de Faux-Filet de Bœuf Wagyu japonais +30€)
- Dessert du Chef
Chef's Dessert

Ce menu est servi à l'ensemble de la table

Available for the entire table only

Menu Découverte 120€

Discovery Menu

- Tartare de Saint-Jacques à la Truffe
Scallop Tartare with Truffle
- Terrine de Foie Gras aux Framboises, Brioche à la Maison
Foie Gras Terrine with Raspberries, Brioche handmade
- Ris de Veau Caramerisé Sauce Homard, Mousseline de Topinambour
Caramelized sweetbreads with lobster sauce, Jerusalem artichoke puree
- **Duo de Bœuf 'Wagyu japonais et Galice mûré (30 jours)'**
Duo of 'Japanese Wagyu and Galician Beef mured (30 days)'
- 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

Menu Déjeuner 40€

Lunch Menu

- Petit velouté du jour + Plat du jour + Petit Dessert
Small starter of the day + dish of the day + Small Dessert

Restaurant à Viande

12h00 - 14h00 / 19h30 - 21h00

(Dernière heure d'arrivée)

Ouvert : du mardi au samedi

01 41 31 24 08

www.restaurant-vertus.fr