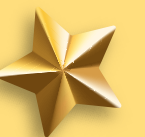
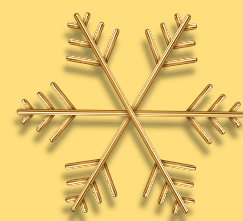
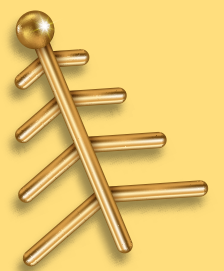


DU 12.12.24 AU 05.01.25

MENUS

de

FÊTES



PARFAIT DE CHÈVRE FRAIS
Topinambours et marrons grillés

ou

VELOUTÉ DE CRESSON, CHANTILLY FUMÉE
Gingembre et combawa

PALERON DE BŒUF CUIT UNE NUIT, JUS DE BRAISAGE
Royale de foie gras, mousseline de céleri acidulée, pomme granny

ou

BAR EN CROUTE FEUILLETÉE, BEURRE CITRONNÉ
Gingembre et combawa

ASSIETTE DE FROMAGES | **+14€**
De la maison Beillevaire

TARTE NOIX DE PÉCAN
Orange

ou

CHEESECAKE
Citron, gel citron et basilic

45 € TTC / PERSONNE

Hors boissons

PÂTÉ EN CROUTE FOIE GRAS ET RIS DE VEAU

ou

PARFAIT DE CHÈVRE FRAIS, TOPINAMBOURS ET MARRONS GRILLÉS

ou

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, COPEAUX DE PECORINO, PARFUM CIBOULETTE

FILET DE BŒUF WELLINGTON, MOUSSELINE LÉGÈRE DE POMME DE TERRE

ou

NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES, CRÈME DE CRESSON,
MOUSSELINE DE PANAIS, ŒUFS DE TRUITE ET GEL CITRON

ou

CHOU-FLEUR GRILLÉ, MOUSSELINE À LA FÈVE TONKA, COPEAUX DE CONTÉ,
SARRASIN TORRÉFIÉ, PICKLES D'OIGNONS ROUGE

ASSIETTE DE FROMAGES | +14€

De la maison Beillevaire

CROUSTILLANT VANILLE, CARAMEL, GLACE VANILLE

ou

MONT-BLANC

ou

MOELLEUX PASTIS, GANACHE BERGAMOTE, GEL KUMQUATS, SORBET BERGAMOTE

65 € TTC / PERSONNE

Hors boissons



RÉSERVEZ VOTRE TABLE

vertime-lessables.com

+33 (0) 2 52 61 48 71

hello@vertime-lessables.com

VERTIME

Table Amarree