



## Menu Déjeuner LUNCH MENU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 49€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 38€

**Ballotine de saumon fumé**, vinaigrette au miel, œufs de poisson, crème acidulée

*Smoked salmon ballotine, honey vinaigrette, fish egg, sour cream*

*ou - or*

**Tartare de Boeuf façon asiatique**, légèrement épicé, algues nori

*Asian-style beef tartare, lightly spiced, nori seaweed*

*ou - or*

**Carpaccio St-Jacques fruits de la passion**, crème aigrelette

*Carpaccio of scallops, passion fruit, sour cream*

---

**Cabillaud vapeur**, haricots verts, pommes de terre, émulsion Jalapenos

*Steamed cod, green beans, potato, Jalapenos emulsion*

*ou - or*

**\*La sérieole**, poireaux, salicorne, beurre blanc à l'orange sanguine

*Amberjack, leeks, samphire, blood orange beurre blanc*

---

**Suprême de volaille**, chou violet, myrtilles fermentées, sauce foie gras

*Poultry supreme, purple cabbage, fermented blueberries, foie gras sauce*

*ou - or*

**Bavette de Boeuf**, topinambour, pleurotes poêlées, sarrasin soufflé

*Beef flank steak, topinambour, pan-fried oyster mushrooms, puffed buckwheat*

---

**Chocolat**, noisettes, gingembre, clémentine, glace fève tonka

*Chocolate, hazelnuts, ginger, tonka bean ice cream*

*ou - or*

**Cheesecake déstructuré**, citron vert, framboise

*Cheesecake, lime, raspberry*

*ou - or*

**Le tiramisu de Baldassare**

*Baldassare's tiramisu*

\*5€ de supplément sur le menu - 5€ surcharge on the menu

Prix nets, Service inclus. En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'Hôtel n'accepte pas les chèques. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5%.

VAT & Service included. In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of ingredients contained in every dish. These rates does not include the employee benefit of 5%



## Carte du Soir DINNER MENU

Servi le soir de 19h30 à 21h - Served evenings from 7:30 to 9 p.m.

### Entrée - Starter

---

- Ballotine de saumon fumé**, vinaigrette au miel, œufs de poisson, crème acidulée 24€  
*Smoked salmon ballotine, honey vinaigrette, fish eggs, sour cream*
- Tartare de Boeuf façon asiatique**, légèrement épicé, algues nori 25€  
*Asian-style beef tartare, lightly spiced, nori seaweed*
- Carpaccio St-Jacques fruits de la passion**, crème aigrelette 26€  
*Carpaccio of scallops, passion fruit, sour cream*

### Poissons - Fish

---

- Cabillaud vapeur**, haricots verts, pommes de terre, émulsion Jalapenos 28€  
*Steamed cod, green beans, potato, Jalapenos emulsion*
- La sérieole**, poireaux, salicorne, beurre blanc à l'orange sanguine 33€  
*Amberjack, leeks, samphire, blood orange beurre blanc*

### Viandes - Meat

---

- Suprême de volaille**, chou violet, myrtilles fermentées, sauce foie gras 28€  
*Poultry supreme, purple cabbage, fermented blueberries, foie gras sauce*
- Bavette de Boeuf**, topinambour, pleurotes poêlées, sarrasin soufflé 28€  
*Beef flank steak, topinambour, pan-fried oyster mushrooms, puffed buckwheat*

### Desserts

---

- Chocolat**, noisettes, gingembre, clémentine, glace fève tonka 14€  
*Chocolate, hazelnuts, ginger, tonka bean ice cream*
- Cheesecake déstructuré**, citron vert, framboise 13€  
*Cheesecake, lime, raspberry*
- Le tiramisu de Baldassare** 14€  
*Baldassare's tiramisu*

Prix nets, Service inclus. En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'Hôtel n'accepte pas les chèques. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5%.

VAT & Service included. In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of ingredients contained in every dish. These rates does not include the employee benefit of 5%

Restaurant



*Le Menu Dégustation du Vernet*  
**THE VERNET DEGUSTATION MENU**

**75€**

Élaboré par le Chef Baldassare Mazzara  
*Created by Chef Baldassare Mazzara*

*Entrée - Starter*

**Carpaccio St-Jacques fruits de la passion**, crème aigrette  
*Carpaccio of scallops, passion fruit, sour cream*

*Poisson - Fish*

**La sériole**, poireaux, salicorne, beurre blanc à l'orange sanguine  
*Amberjack, leeks, samphire, blood orange beurre blanc*

*Viande - Meat*

**Bavette de Boeuf**, topinambour, pleurotes poêlées, sarrasin soufflé  
*Beef flank steak, topinambour, pan-fried oyster mushrooms, puffed buckwheat*

*Dessert*

**Cheesecake déstructuré**, citron vert, framboise  
*Cheesecake, lime, raspberry*

Prix nets, Service inclus. En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'Hôtel n'accepte pas les chèques. Les tarifs affichés excluent la contribution employée de 5%.

*VAT & Service included. In case of food intolerance or allergy, ask our team for the list of ingredients contained in every dish. These rates does not include the employee benefit of 5%*