MENU *de* NOËL

Un menu de fête à partager entre collègues, amis ou famille

DU 1ER AU 30 DÉCEMBRE

Menu groupes (affaires ou privés, à partir de 10 personnes) sur réservation,
du mardi 1er au mercredi 30 décembre 2026.
Menu unique le vendredi 25 décembre.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE

vertime-lessables.com
+33 (0)7 55 59 72 67
commercial@vertime-lessables.com

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

44€ TTC PAR PERSONNE

Eaux filtrées et café / thé inclus

Choix de menu unique pour l'ensemble du groupe, à communiquer au plus tard à J-7 de votre prestation. Sans retour de votre part, le choix sera laissé à l'appréciation du Chef.
Toute modification demandée à table le Jour-J sera facturée au prix du choix carte.
Merci de nous communiquer les éventuelles intolérances / allergies.

VERTIME
La Table Vertime

ENTRÉES

LE SAUMON EN HABIT DE FÊTE
Gravlax de saumon à la betterave, crème acidulée,
pain d'épices toasté et perles de citron caviar.

LA RAVIOLE DES SOUS-BOIS
Ravioles de foie gras, onctueuse crème de
champignons à la truffe et délicate huile de noisette.

LES 6 HUÎTRES DE LA GUITTIÈRE EN FRAÎCHEUR IODÉE
Granité d'échalote et beurre aux algues.

PLATS

LA VOLAILLE DE NOËL AUX SAVEURS D'ANTAN
Suprême de volaille en croûte de marrons et
abricots secs, potimarron rôti et jus de cuisson.

LE RISOTTO DES GRANDES OCCASIONS
Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc snackées, risotto
crémeux au parmesan et espuma de bisque de crustacés.

LE CANARD AUX ACCENTS D'HIVER
Magret de canard de la Maison Rougié,
jus aux cranberries et légumes oubliés rôtis.

DOUCEURS DE NOËL

LA DOUCEUR DU VERGER D'HIVER
Délicate tartelette au coing, pomme fondante
confite au cidre et parfum subtil de cannelle.

LA CLÉMENTINE EN HABIT D'ÉPICES
Cheesecake onctueux à la clémentine, streusel aux notes de pain d'épices.

LE GRAND CLASSIQUE DES FÊTES
Bûche Royale chocolat, croustillant praliné feuilletine
et cœur fondant de caramel à la fleur de sel.