



Menu Déjeuner

LUNCH MENU

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 49€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 38€

Menu

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

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

ou - or

Oignon des Cévennes fondant au cheddar, quinoa soufflé

Melting Cévennes onion with cheddar, puffed quinoa

ou - or

La Salade d'endives comme une fleur, gorgonzola, noix de pécan caramélisées

Endive salad as a flower, gorgonzola, caramelized pecan nuts

La dorade et son écrasé de pommes de terre, sauce jalapenos

Sea bream with mashed potatoes, jalapeno sauce

ou - or

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

Amberjack, leeks, samphire, beurre blanc with blood orange

ou - or

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

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

ou - or

Poitrine de cochon, patate douce, chou kale acidulé

Pork belly, sweet potato, tangy kale

La gavotte, caramel au beurre salé

La gavotte salted caramel

ou - or

La framboise, verveine et son crémeux

Raspberry, verbena, and its creamy custard

*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%

Restaurant



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
Smoked salmon ballotine, honey vinaigrette, fish eggs, sour cream 24€
- Oignon des Cévennes fondant au cheddar**, quinoa soufflé
Melting Cévennes onion with cheddar, puffed quinoa 19€
- La Salade d'endives comme une fleur**, gorgonzola, noix de pécan caramélisées
Endive salad as a flower, gorgonzola, caramelized pecan nuts 18€

Plats - Main Courses

- La dorade et son écrasé de pommes de terre**, sauce jalapenos
Sea bream with mashed potatoes, jalapeno sauce 25€
- La sériole**, poireaux, salicorne, beurre blanc à l'orange sanguine
Amberjack, leeks, samphire, beurre blanc with blood orange 33€
- Suprême de volaille**, chou violet, myrtilles fermentées, sauce foie gras
Poultry supreme, purple cabbage, fermented blueberries, foie gras sauce 28€
- Poitrine de cochon**, patate douce, chou kale acidulé
Pork belly, sweet potato, tangy kale 27€

Desserts

- La gavotte**, caramel au beurre salé
La gavotte salted caramel 13€
- La framboise**, verveine et son crémeux
Raspberry, verbena, and its creamy custard 14€

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

Ballotine de saumon fumé, vinaigrette au miel, œufs de poisson, crème acidulée
Smoked salmon ballotine, honey vinaigrette, fish eggs, sour cream

Poisson - Fish

La sérieole, poireaux, salicorne, beurre blanc à l'orange sanguine
Amberjack, leeks, samphire, beurre blanc with blood orange

Viande - Meat

Poitrine de cochon, patate douce, chou kale acidulé
Pork belly, sweet potato, tangy kale

Dessert

La framboise, verveine et son crémeux
Raspberry, verbena, and its creamy custard

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%