

La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

Menu déjeuner - 38€

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

CHAQUE SEMAINE DÉCOUVREZ UN NOUVEAU MENU ÉLABORÉ PAR NOTRE CHEF,
à DÉCOUVRIR SUR PLACE OU SUR NOTRE COMPTE INSTAGRAM

ENTRÉE / PLAT / DESSERT



UN VERRE DE VIN ET UNE BOISSON CHAUDE - 12€



Menu découverte en 3 temps - 48€

Le midi et le soir, du lundi au vendredi

CEVICHE DE CABILLAUD

MAGRET DE CANARD

RHUM ARRANGÉ BANANE



Menu découverte en 5 temps - 78€

Uniquement le soir et pour l'ensemble de la table

CEVICHE DE CABILLAUD

FOIE GRAS POÊLÉ

TURBOT AUX AGRUMES OU MAGRET DE CANARD

CHOCOLAT TONKA CARMEL

RHUM ARRANGÉ BANANE



ACCORD METS ET VINS - 45€

La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

Pour commencer

ŒUF PARFAIT - 16€

Carpaccio d'artichaut Camus, confit de figues au romarin, noix de Pécan torréfiées,
Crème de Valençay et figues fraîches



CEVICHE DE CABILLAUD - 18€

Cabillaud mariné au fruit de la passion et au citron vert, copeaux de radis colorés, condiment herbacé



FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ - 21€

Lobe de foie gras poêlé, shitakés sautés, choux Pak-Choi brûlé, bouillon de volaille exotique



AUBERGINE MÉDITERRANÉENNE - 16€

Caviar d'aubergine rôtie, aubergine et citron confits, pickles d'oignon, herbes aromatiques,
vinaigrette à l'ail noir et au sésame

La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

Pour suivre

SAUMON EN 3 SERVICES - 35€

Filet de saumon cuit à basse température, condiment roquette, parmesan et radis
Cœur de saumon rôti, déclinaison de courgettes, graines de tournesol, basilic et citron caviar
Saumon poché dans un bouillon de crevettes grises, légumes de saison



TURBOT AUX AGRUMES - 32€

Carottes rôties, purée de carotte au cumin, caviar d'agrumes, gingembre confit



CHÂTEAUBRIAND DE BŒUF - 35€

Filet de bœuf chateaubriand rôti, petits légumes de saison et sauce chimichurri



MAGRET DE CANARD - 34€

Magret de canard rôti, millefeuilles de patate douce au roquefort et épinard,
graines de courge, jus de volaille réduit



LE VÉGÉTAL - 28€

Trio de légumes farcis : oignon des Cévennes, courgette ronde et aubergine.
Caponata de courgette, caviar d'aubergine, oignon confit, coulis de cresson



La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

Pour finir

SÉLECTION DE FROMAGES - 15€



RHUM ARRANGÉ BANANE - 15€

Crèmeux banane flambée, chantilly à la vanille, sirop épicé, glace au rhum maison, tuile de banane



FRAMBOISE, ANETH ET ROOIBOS - 15€

Confit de framboise, opaline et gel à l'aneth, espuma d'infusion au rooibos, croustillant de pâte phyllo,
Sorbet à la framboise



CHOCOLAT TONKA CAMEL - 15€

Parfait au caramel et au chocolat, caramel, praliné et chantilly à la fève Tonka, tuile au chocolat

LA  **VERRIÈRE**
PARIS

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Du Lundi au Vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h
Samedi, Dimanche Brunch de 12h30 à 15h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La liste de l'ensemble des allergènes est disponible sur demande.
Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et services compris.