



LE RESTAURANT LA VERRIÈRE PARIS



vous accueille du Mercredi au Vendredi de **19h30 à 22h**
et le **Samedi et Dimanche Brunch de 12h30 à 15h30**



La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Ouvert du Mercredi au Vendredi de 19h30 à 22h et le Samedi et Dimanche Brunch de 12h30 à 15h30

Pour commencer / To start

19€

Poireaux à la flamme et tourteau / Torched leek with crab

Condiment d'ail noir, chair de tourteau, Kraz de sarrasin / Black garlic seasoning, crab, Kraz buckwheat

Tataki de veau / Veal tataki

Veau mariné, fenouil croquant, "oyster leaf" / Marinated veal, crunchy cider vinegar, shizo, celery broth

Foie gras poêlé / Cooked foie gras

Pomme verte au vinaigre de cidre, shizo, bouillon de céleris / Green apple with cider vinegar, shizo, celery broth

Pour suivre / To follow

29€

Daurade Royale au poivre de Sichuan / Royal Sea Bream with Sichuan pepper

Courgettes caramélisées au cidre et en purée / Zucchini puree and caramelized with cider

Turbot rôti / Roasted turbot

Salsifis à l'arabica, eryngii, émulsion de badiane / Arabica infused salsify, eryngii, star anise emulsion

Filet de canette / Duck breast

Shiitake, navet glacé au pamplemousse, jus de canard / Shiitake, grapefruit glazed turnip, duck jus

Effilé de bœuf Angus laqué / Glazed shredded Angus beef

Caviar d'aubergines anisé, noisettes grillées, jus truffé / Eggplant caviar, roasted hazelnuts, truffle jus

Chirashi végétarien / Vegetarian chirashi

Riz à la japonaise accompagné de légumes de saison / Japanese rice with seasonal vegetables

Pour finir / To finish

14€

Pavlova d'agrumes / Citrus fruit pavlova

Émulsion pamplemousse, sorbet orange timut / Grapefruit emulsion, orange timut ice cream

Figs et brebis / Fig and ewe

Figs rôties, croustillant de noix, glace au lait de brebis / Roasted fig, crispy walnut, sheep's milk ice cream

Galet au chocolat / Chocolate pebble

Ananas, tuile de gruë, glace chocolat au fine de Bretagne / Pineapple, gruë tuile, chocolate and fine de Bretagne ice cream

Menu découverte 5 temps

Pour l'ensemble de la table

— 78 € —

Poireau à la flamme et crabe / Foie gras poêlé / Daurade royale au poivre de Sichuan /
Filet de canette / Galet au chocolat