



LE RESTAURANT LA VERRIÈRE PARIS

vous accueille du Lundi au Samedi de **12h à 14h** et de **19h30 à 22h**
et le **Dimanche Brunch de 12h30 à 15h30**

*La Chef Kayori Hirano et sa brigade vous invitent à découvrir une cuisine
contemporaine française aux inspirations japonaises*



La Carte

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Ouvert du Lundi au Samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h et le Dimanche Brunch de 12h30 à 15h30

Pour commencer / To start

Langoustines / Norway lobster	23€
<i>Mi-cuites, pickles d'oignons rouges, salade frisée, artichauts poivrade, réduction de pamplemousse</i> <i>Par-cooked, red onion pickles, salad, artichokes, grapefruit sauce</i>	
Choux Fleur / Cauliflower	16€
<i>Velouté crémeux, oeufs de brochet fumés, champignon eryngii, oignons frits</i> <i>Cream of Cauliflower, smoked fish eggs, eryngii mushrooms, fried onions</i>	
Sushi pressé végétal / Pressed vegetal sushi	16€
<i>Selon l'arrivée du marché, la chef vous propose un sushi végétarien / The chef's choice of seasonal vegetables into a sushi roll</i>	
Daurade royale / Royal Sea Bream	18€
<i>Maki au daikon, algues nori, shiso vert et vinaigrette umeboshi / Sea Bream carpaccio, nori seaweed, plum sauce</i>	

Pour suivre / To follow

Saint-Jacques / Scallops	29€
<i>Fumé au hojicha, crémeux de cerfeuil tubéreux, pleurotes, poire, chips de salsifis</i> <i>Scallops smoked with Japanese green tea, chervil puree, mushrooms, pear, fried salsifys</i>	
Selle d'agneau / Lamb saddle	31€
<i>Marinée au saké et rôti au raisin blanc, oignons, feuilleté shiitake et pak choï, sauce ail noir</i> <i>Marinated with sake, roasted grapefruit, onion, shitake mushrooms, pak choï cabbage</i>	
Limande-sole / Lemond sole	28€
<i>Pommes de terre vitelotte, betterave jaune et pâtissons, perle de wasabi / Potatoes vitelotte, yellow beetroot and pattypan, wasabi pearl</i>	
Le plat Végétal	26€
<i>Selon l'arrivée du marché, la chef vous propose son assiette végétarienne / The chef's choice of seasonal vegetables</i>	

Pour finir / To finish

Tartelette chocolat soufflé / Puffed Chocolate pie	14€
<i>Chocolat grand cru « Michel Cluizel », glace du moment / Premium Quality Chocolate from « Michel Cluizel », ice cream</i> <i>Accord dessert digestif : Whisky infusé au sésame, bitter au chocolat, vermouth rouge et sirop d'érable - 8€</i>	
Tiramisu	12€
<i>Revisité au thé matcha, biscuit noisette, sirop au citron yuzu / Infused with matcha tea, hazelnut shortbread, yuzu citrus syrup</i> <i>Accord dessert digestif : Limoncello maison parfumé au poivre timut, baies roses - 8€</i>	
Mont blanc « Niepce »	12€
<i>Tuile dentelle, concassé de marron, crème marron, meringues, chocolat noir à la fleur de sel</i> <i>Sugar lace, chestnut concassé, chestnut cream, meringues, dark chocolate with sea salt</i> <i>Accord dessert digestif : Pineau des Charentes H Fils extra vieux 19 ans - 8€</i>	
Le Fromage / Cheese	12€
<i>Fromage du moment sélectionné par la chef, accompagné de salade mizuna / The chef's choice of cheese with mizuna lettuce</i>	



Les signatures du Chef Kayori Hirano

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Ouvert du Lundi au Samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h et le Dimanche Brunch de 12h30 à 15h30

Pour commencer / To start

— 21 € —

FOIE-GRAS DES LANDES

Poêlé dans un bouillon "Dashi sésame", pommes vertes, coriandre, pétales de radis, jeunes poireaux, champignons enoki
Sautéed with a sesame broth and accompanied with granny smith apples, coriander, young leeks, radish petals, mushrooms.

Pour suivre / To follow

— 32 € —

FILET DE BOEUF / BEEF FILET

Mini poireaux grillés, patates douces snackées, endives caramélisées, sauce miso au sésame noir
Grilled baby leeks, snacked sweet potatoes, caramelized endives, miso and black sesame sauce

Pour finir / To finish

— 14 € —

POMME VERTE / GREEN APPLE

Coque chocolat, crémeux à la pomme, biscuit noisette, manzana
Chocolate dome, creamed apple, hazelnut shortbread, manzana apple liqueur
Accord dessert digestif : Spritz Normand (calvados, crème de cassis, manzana, prosecco) - 8€



Menu Déjeuner

À LA TABLE DE LA VERRIÈRE PARIS

RÉSERVATION AU 01 83 75 69 21

Ouvert du Lundi au Samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h et le Dimanche Brunch de 12h30 à 15h30

Teishoku Bento

Du lundi au samedi

Découvrez notre plateau Bento qui se compose d'un plat de poisson ou viande avec trois accompagnements et un dessert

Plateau Bento

— 26 € —

Accord Bento et vin

— 12 € —

1 verre de 12cl. Une boisson chaude comprise

PLATS

Poitrine de porc caramélisée

ou

Pavé de saumon

ACCOMPAGNEMENTS

Risotto aux champignons

Salade de choux blanc

Crèmeux de châtaigne au café

DESSERT

Salade de fruits



@LAVERRIEREPARIS



@VERRIERE_PARIS

