



LE RESTAURANT LA VERRIÈRE PARIS



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

Pour commencer / To start

- Foie-gras des Landes** 22€
Poêlé, anguille fumée, yuzu et miso / Sauteed, smoked eel, yuzu and miso
- Le Thon / Tuna** 19€
"Thons & Temps" - Cru mariné, coriandre, sésame et ponzu / Raw and marinated, coriander, sesame, ponzu
- Les Tortellonis / Tortelloni** 19€
Artichaut, truffe, noisettes du Piémont, bouillon aéré d'une barigoule à l'huile d'olive / Artichoke, truffle, piemont hazelnuts, olive oil broth

Pour suivre / To follow

- La Saint-Jacques / Scallop** 29€
*Laquée aux agrumes et parfumée au thé Lapsang Souchang, butternut, céleri et café
Citrus-lacquered and flavored with Lapsang Souchang tea, butternut, celery and coffee*
- Le Maigre de ligne de Corse / Corsican stone bass** 29€
*Epeautre, coquillages, chorizo Bellota et salicorne, écume iodée à la citronnelle, sauce rouille
Spelled, shellfish, chorizo Bellota and samphire, citronella iodized foam, rouille sauce*
- Le poulet de Bresse** 29€
*Mousseline d'Agata et oignon rose de Roscoff, jus rôti, moutarde, estragon et sauce suprême
Potato mousseline, Roscoff pink onion, roast juice, mustard, tarragon and supreme sauce*
- Le Végétal** 29€
La composition de notre chef, légumes de saison et petit épeautre / The chef's choice of seasonal vegetables

Pour finir / To finish

- Le "Galet"** 14€
Tonka, blé noir, croustillant praliné, crémeux vanille et cidre Breton / Tonka, buckwheat, crispy praline, creamy vanilla and Breton cider
- Le Dalgona Café** 14€
*Chocolat Dulcey, café, caramel salé et spéculoos, pralin au cacao et mousse de lait
Dulcey chocolate, coffee, salted caramel and speculoos, cocoa praline and milk foam*
- La Pavlova** 14€
*Version exotique, minestrone, maracuja, cardamome et coriandre, crème de mascarpone et "black" meringue
Exotic version, minestrone, maracuja, cardamom and coriander, mascarpone and "black" meringue cream*

Menu 4 temps

— 62 € —

Pour l'ensemble de la table

Le Thon / Le Maigre de la ligne Corse / Le Poulet de Bresse / Le Dalgona Café