

LE VERGER

Et ses aromates du jardin

Planche de charcuterie, rillettes d'oie, jambon cru de pays, ½ saucisse sèche, terrine de campagne, beurre, cornichons à l'estragon **28€** Avec **Manchego 35€**

Œufs mimosa, civette sauvage **8€**

Velouté du moment 10€

Os à moelle en gouttière, fleur de sel **14€**

Chiffonnade de jambon cru de pays 14€

Harengs, pommes à l'huile **14€**

Saumon fumé label rouge d'Écosse, sauce gravlax **18€**

Huîtres fines de Claire n°3, sauce échalotes et citron **par 6 : 14€ par 12 : 27€**

Cuisses de grenouille en persillade **petite planche : 14€ grande planche : 26€**

Salade de haricots verts frais, copeaux de parmesan, vinaigrette de framboise, huile de noix, échalotes **13€**

Salade d'endives, roquefort et noix, vinaigrette moutardée **10€**

Périgourdine, salade, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, foie gras, haricots verts frais, tomates cerise, vinaigrette de framboise, huile de noix **23€**

Perle du Nord, endives croquantes, emmental, jambon blanc, pommes, tomates cerise, vinaigrette moutardée **18€**

Coquelet fermier rôti au jus, purée Mona Lisa au beurre noisette **23€**

Parmentier de canard, salade verte **19€**

Dos de bar, légumes du Verger, sauce vierge et olives noires **25€**

Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati **22€**

Entrecôte grillée, lingot de thym flambé, frites maison, sauce poivre **28€**

Taglierini, sauce pistou et copeaux de parmesan **17€**

Taglierini aux deux saumons, crème de citron à l'aneth **20€**

Garnitures : haricots verts frais, salade verte, frites, purée Mona Lisa, riz basmati **8€**

Menu enfants : 15€

Filet de saumon, steak haché ou coquelet

Frites maison, riz ou haricots verts frais

Glace, gâteau au chocolat ou tarte aux pommes

Assiette de fromages affinés de nos régions sur salade verte et noix **13€**

Fromage blanc, coulis de fruits rouges **8€**

Gâteau au chocolat Caraïbes Valrhona et sa crème anglaise **8€**

Tarte aux pommes, boule de glace vanille **9€**

Salade de fruits frais **10€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **14€**

Crème brûlée à la vanille **9€**

Mousse au chocolat **8€**

Café gourmand, 3 mignardises **12€**

Glaces Artisanales, Coupe 1 boule : **3,5€** Coupe 2 boules : **6,5€** Coupe 3 boules : **9€**

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, bulgare, noisette, rhum raisin, menthe
chocolat, citron vert, coco, passion, cassis

Suppléments : chantilly, sauces chocolat, caramel, café, fruits rouges **1,5€**

Banana split : banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly **14€**

Fruits de saison melba : glace vanille, fruits frais, sauce fruits rouges, chantilly **13€**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **12€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **12€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **12€**

Colonel : glace citron vert, vodka **13€**

Café 3,5€, noisette 3,80€, double café 6€, café crème 5€, cappuccino 6€

Chocolat 5€, Chocolat XXL 7€

Chocolat viennois 6€, Café viennois 6€

Irish coffee au Jameson, chantilly 13€

Thé Damman, Tisane Damman 6€