

LA VERANDA

Carte élaborée par Frédéric Larquemin et son équipe

NOS ENTREES

Pressé de veau façon Vitello Tonnato, câpres, céleri et persil - 22€

Veal terrine "Vitello Tonnato" style, capers, celery and parsley

Pâté en croute de canard, foie gras et volaille jaune, chutney aux fruits et aux épices - 36€

Duck pie, foie gras, poultry, fruit and spice chutney

Tarte fine de tomates et courgettes, olives, pesto de basilic ^ - 23€ *Supplément jambon de Savoie +7€**

Tomato and zucchini tart, olives, basil pesto ^
*Additional Savoie ham +7€**

Tomates anciennes, burrata, sirop de tomate épice ^ - 27€

Heirloom tomatoes, burrata, tomato syrup ^

12 Escargots de Bourgogne cuisinés au beurre d'aïl et amande, crostini - 24€

12 Burgundy snails cooked in garlic and almond butter, crostini

Bisque de crustacés rafraîchie, Homard bleu, agrumes et gingembre - 32€

Chilled shellfish bisque, blue lobster, citrus and ginger

6 huîtres de nos côtes n°3 - 23€

6 Seashore Oysters n°3

9 huîtres - 30€

9 Oysters

12 huîtres - 36€

12 Oysters

[^] Végétarien/Vegetarian – * Contient du porc/Contains pork

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.

Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Une liste détaillée est à votre disposition à l'accueil.

Le bœuf, le porc, l'agneau, la volaille, le canard, la lotte, la sole, le homard et le calamar viennent de France.

Le veau vient des Pays-Bas. Le poulet vient d'Espagne. Le foie gras vient de Bulgarie.

Prix nets en Euros, service et taxes comprises, TVA 10% et TVA 20%.

NOS POISSONS ET VEGETARIEN

Lotte rôtie au jambon de Parme, gnocchi, girolles, sauce matelote*- 32€

Roasted monkfish, Parma ham, gnocchi, chanterelle, "matelote" sauce*

Cabillaud demi-sel cuit vapeur, caponata, citron, basilic- 32€

Semi-salted steamed cod, caponata, lemon, basil

Tronçon de Sole de petit bateau, meunière - 42€

Sole "meunière style"

Risotto, cresson et pousses d'épinard, girolle au beurre d'herbes ^ - 29€

Risotto, watercress and spinach sprout, chanterelle in herb butter ^

A PARTAGER

(MINIMUM 2 PERSONNES)

Cocotte de poulpe de roche et calamars, bouillon de crustacés réduit 2 pers – 82€

Crispy octopus and calamari served in a casserole, shellfish bisque

[^] Végétarien/Vegetarian – * Contient du porc/Contains pork

In case of allergy, please kindly inform your Head-waiter as our preparations may contain allergen products.

A detailed list is at your disposal at the welcome desk.

Le beef, the pork, the lamb, the chicken, the duck, the monkfish, the sole, the lobster and the calamari are from France.

Le veal is from the Netherlands. The octopus is from Spain. The foie gras is from Bulgaria.

Net prices are in euros, including services and taxes VAT 10% et TVA 20%.

NOS VIANDES



Médaillon de quasi de veau, sauce Osso Buco, légumes verts - 38€

Veal quasi, "Osso Buco" sauce, green vegetables

Tartare de bœuf au couteau, salade verte - 32€

Beef tartar, mixed green salad

Filet de boeuf de Salers, sauce béarnaise - 42€

Beef fillet, bearnaise sauce

Echine de porc fondante parfumée au pollen de fenouil, artichauts* - 28€

Tender spare rib flavoured with fennel pollen, artichokes*

A PARTAGER



(MINIMUM 2 PERSONNES)

Epaule d'Agneau Triple A fondante, Maison Greffeuille servie avec ses accompagnements, jus d'agneau

2 pers – 120€ / 3 pers – 180€

Lamb's shoulder Triple A, with its side dishes, lamb juice

▲ Végétarien/Vegetarian – * Contient du porc/Contains pork

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.
Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Une liste détaillée est à votre disposition à l'accueil.
Le bœuf, le porc, l'agneau, la volaille, le canard, la lotte, la sole, le homard et le calamar viennent de France.
Le veau vient des Pays-Bas. Le poulet vient d'Espagne. Le foie gras vient de Bulgarie.
Prix nets en Euros, service et taxes comprises, TVA 10% et TVA 20%.

NOS ACCOMPAGNEMENTS



Frites Maison ^ / Home-made french fries ^ - 7€

Pommes de terre Grenailles poêlées ^ / Pan fried "Grenaille" potatoes ^ - 7€

Légumes printaniers ^ / Seasonal vegetables ^ - 7€

Purée de pommes de terre ^ / Mashed potatoes ^ - 7€

Ratatouille ^ / Ratatouille ^ - 7€

Riz Basmati façon "Pilaf" ^ / "Pilaf" style Basmati rice ^ - 7€

NOS FROMAGES



Assiette de fromages affinés / Aged cheeses - 18€

[^] Végétarien/Vegetarian – * Contient du porc/Contains pork

In case of allergy, please kindly inform your Head-waiter as our preparations may contain allergen products.

A detailed list is at your disposal at the welcome desk.

Le beef, the pork, the lamb, the chicken, the duck, the monkfish, the sole, the lobster and the calamari are from France.

Le veal is from the Netherlands. The octopus is from Spain. The foie gras is from Bulgaria.

Net prices are in euros, including services and taxes VAT 10% et TVA 20%.

Carte élaborée par Eddie Benghanem et son équipe

NOS DOUCEURS



Saint-Honoré framboise cassis, crème infusée à la menthe - 16€

Raspberry, Blackcurrant and mint "Saint-Honoré"

Tarte acidulée au citron de Sicile - 16€

Sicilian lemon tangy tart

Sablé chocolat "plantation Millot", vanille et fève Tonka - 16€

"Millot plantation" chocolate shortbread, vanilla and Tonka bean

Sorbet aux herbes, fraises et pêche blanche - 16€

Herb sorbet, strawberries and white peach

Croustillant cacahuète banane, glace cacahuète - 16€

Peanut and banana crunch, peanut ice cream

Fruits rouges, guimauve et sorbet acidulé - 16€

Red berries, marshmallow and sour sorbet

▲ Végétarien/Vegetarian – * Contient du porc/Contains pork

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.

Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Une liste détaillée est à votre disposition à l'accueil.

Le bœuf, le porc, l'agneau, la volaille, le canard, la lotte, la sole, le homard et le calamar viennent de France.

Le veau vient des Pays-Bas. Le poulet vient d'Espagne. Le foie gras vient de Bulgarie.

Prix nets en Euros, service et taxes comprises, TVA 10% et TVA 20%.



COLA LA VERANDA

▲ Végétarien/Vegetarian – * Contient du porc/Contains pork

In case of allergy, please kindly inform your Head-waiter as our preparations may contain allergen products.

A detailed list is at your disposal at the welcome desk.

Le beef, the pork, the lamb, the chicken, the duck, the monkfish, the sole, the lobster and the calamari are from France.

Le veal is from the Netherlands. The octopus is from Spain. The foie gras is from Bulgaria.

Net prices are in euros, including services and taxes VAT 10% et TVA 20%.