



# LE GRAND VERTOIS

RESTAURANT - TRAITEUR



## La Carte

### Les Entrées à la Carte Du Moment

- |   | €     |
|---|-------|
| - Gnocchis Croustillants Truffés Sur Crémeux De Truffe Noire                  | 12.50 |
| - Foie Gras De Canard Maison Confit D'échalotes Pointe De Purée De Poivre     | 15.50 |
| - Saumon Gravlax Sur Toast & Crémeux D'agrumes                                | 10.50 |
| - Brouillade D'œufs Emulsion De Chorizo Ibérique Brunoise De Poivrons Confits | 10.50 |

La Préparation Minute Demande Un Peu De Patience Mais Assure La Fraîcheur !!!

### Les Plats à la Carte Du Moment

- |   | €     |
|---|-------|
| - Suprême De Poulet Fermier Sauce Morilles, Fondue De Poireaux, Champignons | 21.00 |
| - Parmentier De Canard en Effiloché, Foie Gras De Canard, Jus Demi Glace    | 23.00 |
| - Pavé De Saumon Bisque De Homard, Tagliolini Noires & Petits Légumes       | 25.00 |
| - Entrecôte 350gr Sélection Du Chef Poêlée Généreusement Frites Maison      | 29.90 |

Nos frites ou pommes grenaille sont préparées à la graisse blanche de boeuf

### Le Fromage à la Carte

- |   | €    |
|---|------|
| - Assiette Dégustation de Deux Fromages AOP sur Mesclun | 7.50 |

Sélectionnés Par Xavier Thuret MOF Fromager 2007



### Les Desserts à la Carte Du Moment

- |  | €     |
|--|-------|
| - La Douceur : Café expresso 100% arabica ou Thé Accompagné de Douceurs                  | 9.00  |
| - Madeleine Du Grand Vertois Façon Profiterole Glace Sauce Chocolat & Émulsion Vanille   | 9.90  |
| - Le Sy'trompe : Mousse Citron, Insert Citron Cardamome, Biscuit Pistache Crémeux Citron | 12.00 |
| - Crème Brulée Du Grand Vertois Saveur Du Moment   | 9.90  |

