

Restaurant



le verger

Menu Automne

Bienvenue au Restaurant Le Verger,

Un établissement fort de plus de 15 ans d'histoire.

Nos équipes œuvrent chaque jour pour votre bien-être et votre satisfaction.

Notre carte est élaborée dans un esprit de fraîcheur et de qualité, en grande partie selon les saisons.

Nous sommes profondément engagés à préparer et à servir chaque plat avec soin, au moment.

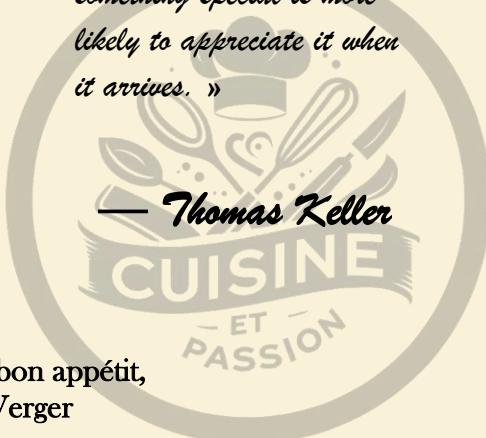
Nous espérons que chacun trouvera son bonheur parmi nos propositions, et nous vous invitons à partager vos impressions avec nous afin de toujours mieux répondre à vos attentes.

« Un client qui attend quelque chose d'exceptionnel est plus susceptible de l'apprécier lorsqu'il le reçoit. »

« A guest who waits for something special is more likely to appreciate it when it arrives. »

« Ein Guest, der auf etwas Besonderes wartet, wird es mit größerer Wahrscheinlichkeit schätzen, wenn es ankommt. »

Merci de votre confiance et bon appétit,
L'équipe du Restaurant Le Verger



Proposition Menus

Menu unique à 28 €

Entrées :

Crudités & Charcuteries
ou
Quiche Lorraine

Plats :

Cuisse de Poulet Basquaise
ou
Filet de Cabillaud, sauce au Riesling

Accompagnement : Riz

Desserts :

Omelette Norvégienne
ou
Tarte aux Fruits

Menu unique à 35 €

Entrées :

Velouté de Potimarron, éclats de Châtaigne
ou
Burratina sur risotto au pesto

Plats :

Suprême de Volaille, sauce crème aux Champignons de Paris
ou
Filet de Saumon, sauce à l'Aneth

Accompagnements : Mousseline de Pommes de Terre ou Riz Pilaf

Desserts :

Crème Brûlée
ou
Meringues Glacées

Menu unique à 48 €

Entrées :

Velouté de Patate Douce aux Truffes

ou

Petite Salade Fumée (Magret, Saumon et Jambon fumé)

Plats :

Carré de Veau, sauce aux Girolles

ou

Dorade Royale, sauce citronnée douce

Accompagnements : Gratin Dauphinois ou Tagliatelles faites maison

Desserts :

Assiette Gourmande (dégustation de plusieurs desserts)

ou

Religieuse à la Crème façon Verger

Menu unique à 60 €

Entrées :

Tartare de Saumon aux Pommes et Herbes

ou

Tartare de Bœuf façon Verger (coupé au couteau)

Plats :

Filet de Bœuf Wellington, sauce brune

ou

Steak de Requin, sauce aux fruits rouges

Accompagnements : Gratin Dauphinois, Pâtes maison ou Pommes croquettes

Desserts :

Dôme d'Ivoire, cœur coulant à la framboise

ou

Arlequin (Gâteau individuel : Génoise, Crème Brûlée, Mousse au Chocolat)

Menu unique à 80 €

Entrées :

Foie Gras maison (50 g), oignons confits, gelée de Gewurztraminer Vendanges Tardives
ou
Gambas poêlées sur riz soufflé, sauce petit pois

Plats :

Filet Mignon de Veau en croûte de pistache, sur miroir de Foie Gras
ou
Trio de Mer (Saumon, St Jacques et Gambas poêlées), sauce à l'Oseille

Accompagnements : Riz interdit ou Gratin Dauphinois

Desserts :

Parfait Glacé aux Chocolats Blanc et Citron Vert
ou
Gâteau Forêt Noire individuel

