



PATINÉ BISTRONOMIQUE

Les rêveries salées

Saumon fumé, sauce au yaourt citronnée, pain de campagne	12€
Caviar de tomates séchées basilic, focaccia moelleuse cuite au four	7€
Burrata, pesto de basilic, focaccia moelleuse au four	12€
Assiette de jambon Serrano	9€
Assiette de Pecorino à la truffe	15€
Salade de haricot vert, figues, pistaches, pécorino à la truffe	26€
Huîtres Normandes N°3 - 6 ou 12 pièces	14€/26€

Les rillettes et tarama de la maison Kaviari

Rillettes de Saumon, pain de campagne	16€
Rillettes de Saint Jacques, pain de campagne	17€
Tarama rose aux œufs de Cabillaud, petits blinis	9€
Tarama à la truffe d'été, petits blinis	15€

Les rêveries gourmandes

Carpaccio d'ananas, infusion à la menthe	7€
Riz au lait onctueux à la vanille bourbon, caramel au beurre salé	11€
Panna cotta au jasmin, fleurs de saison	9€

Laissez-vous surprendre par l'art de nos cocktails colorés

Service en continu du Lundi au Dimanche

*Verneuil
la douce
1886*



PATINÉ GASTRONOMIQUE

LE MURMURE DES METS

Sous un glaçon de vodka, la chair s'éclaire,
le pamplemousse rit avec le citron vert.

Confite, la fane devient reine, ●
ponzu noir et wakamé lui prêtent leurs murmures. ►

Un secret des bois s'ouvre sous la crème, ►
et le champignon s'y fait velours.

Nacré, il repose parmi les fleurs du chou-fleur, ►
un sabayon de champagne caresse le yuzu.

Sous la flamme douce, le filet s'incline, ●
la poire et le café s'y rencontrent en confidence. ►

La terre se raconte en accents de région,
caves anciennes et herbes hautes s'y répondent.

Sombre et soyeux, il s'élève en éclat glacé, ●
persil, noisette et cacao en font un dernier songe. ►

3 plats 95€ ●

5 plats 115€ ►

7 plats 135€

Supp fromage +15€

*Service les Jeudi soir, Vendredi soir,
Samedi soir et Dimanche midi*

*Verneuil
la douce
1886*