



VERTIME

La Table Vertime

A SAVOURER ENTRE AMIS... OU EN SOLO ASSUMÉ !

Assiette d'huîtres de la Guittièrre
Plate of oysters from la Guittièrre

par 6 - **9€**
par 9 - **13€**
par 12 - **17€**

Assiette de jambon Ibérique
Plate of Iberian ham

- **21€**

St-Marcellin rôti et pommes grenailles
Roasted St-Marcellin with Baby potatoes

- **8€**

St-Marcellin rôti et chiffonnade de
jambon Serrano
Roasted St-Marcellin with thinly sliced cured ham

- **12€**

ENTREES

Ravioles de crabe et velouté de légumes oubliés - **11€**
Crab ravioli with heirloom vegetables velouté

Tataki de thon, crème au soja et pickles de légumes - **11€**
Tuna tataki with soy cream & pickled vegetables

Poire rôtie, crumble aux arômes de pain d'épices et crème aérée au chèvre - **12€**
Roasted pear, spiced gingerbread crumble & whipped goat's cheese cream

PLATS

Noisette d'agneau cuite en basse température, poêlée de Légumes oubliés et jus de viande aux aromates - **24€**
Slow-cooked seared lamb medaillon, sautéed heirloom vegetables & aromatic meat jus

Poire de bœuf, pommes grenailles et jus de viande - **24€**
Beef pear steak, baby potatoes and meat jus

Burger de pulled pork, cheddar fumé, pickles d'oignons rouges et ketchup de piquillos, servi avec des frites - **18€**
Pulled pork burger, smoked cheddar, pickled red onions & homemade piquillo pepper ketchup, served with French fries

Pavé d'aile de raie, écrasé de butternuts rôties à l'ail confit et crème au beurre noisette - **22€**
Skate wing, mashed roasted butternut squash with confit garlic & brown butter cream

DESSERTS

Notre sélection de fromages à la coupe - **12€**
Our selection of cheese cut to order

Pomme "Ta'Thym" et crème glacée à la crème fraîche d'Isigny AOP - **9€**
"Ta'Thym" apple dessert with Isigny crème fraîche AOP ice cream

Éclair aux fruits exotiques et craquelin coco - **9€**
Exotic fruits éclair with coconut craquelin

Mi-cuit au chocolat noir et cœur coulant à la noisette - **9€**
Dark chocolate lava cake with hazelnut heart