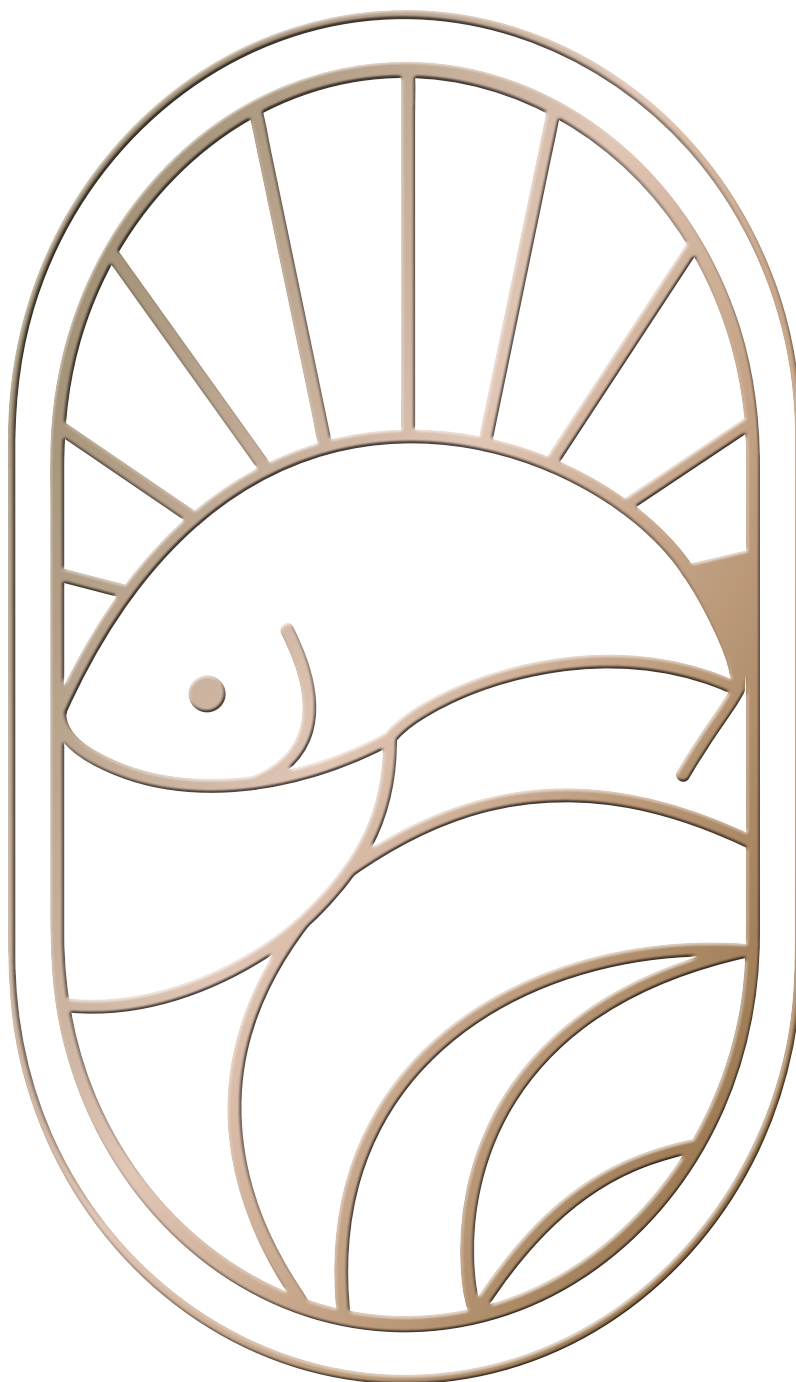




LA VÉRANDA

PARIS



*Cuisine iodée
par Jérôme Bancetel*



LA VÉRANDA

PARIS

PETITE MARÉE

HUÎTRES

Froides
Cold oysters
18 €

COQUILLAGES

En bouillon
Seashells in broth
28 €

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

En cotriade
Scallops in a cotriade fish stew
23 €

LANGOUSTINES

Pochées
Poached langoustines
38 €

SAUMON

Mariné
Marinated salmon
24 €

GRANDE MARÉE

POULPE

Au Binchotan
Binchotan-charcoal-grilled octopus
36 €

HOMARD

Grillé
Grilled lobster
55 €

PÊCHE DU JOUR

Pour deux
Catch of the day for two
Prix selon arrivage / *Price subject to availability*

BAR DE LIGNE

Flashé
Searched sea bass
39 €

MAQUEREAU

À la flamme
Flamed mackerel
35 €

Supplément Caviar 30g / *Extra Caviar* 95 €

Supplément Truffe noire / *Extra black Truffle* 35 €

DOUCE MARÉE

TARTE FINE AUX POMMES

Crème vanillée
Apple pie with custard

GAVOTTE

Glace torréfiée au sarrasin
Roasted buckwheat ice cream

15 €

