

Au cœur du parc,  
le chef du Château de la Vérie, vous propose...

Formule Affaires à 17 euros

Uniquement les mercredi, jeudi et vendredi midis  
(Sauf les jours fériés)

Un plat accompagné d'un verre de vin de notre sélection,  
Dessert du jour

En fonction du marché



Pour vos enfants, jusqu'à 12 ans  
15 euros

Entrée du jour



Filet de Poisson ou Viande



Dessert

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

## Menu « Terre et Mer »

31 euros

Amuse bouche



Ballotin de foie gras de canard au torchon, chutney de datte au curry,  
toast à l'abricot

Ou

Soupe de potiron parfumée à l'huile d'olive, salpicon de volaille,  
Parisienne de légumes et pluches de cerfeuil



Râble de lapereau fermier cuisiné dans son jus, mini-poireaux, pignons de pin, gâteau de pommes de  
terre de Noirmoutier

Ou

Tourneidos de saumon à l'olive verte en tapenade,  
lentilles cuisinées à l'ancienne, jus brun corsé,  
croustillant de lard fumé



Millefeuille de Pommes Golden rôties à l'estragon, gelée de coing

Ou

Gratin de pamplemousse et orange au miel et son sorbet

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

## Menu « Saveurs Gourmandes »

39 euros

Amuse bouche



Tournedos de St-Jacques, sur lit de potiron et marrons beurre, cerfeuil vinaigré, jus de volaille

Ou

Pressé de homard aux tomates mi-séchées, mourons d'oiseaux,  
julienne de légumes, vinaigrette au balsamique et sucs de crustacées,  
croustille au Parmesan



Filet de daurade royale au soja juste poêlé,  
céleri rave en verrine au piment d'Espelette

Ou

Filet de Canette rôtie, polenta à l'ail doux confit,  
ficassée de girolles sauce gingembre



Le plateau de fromages de Pascal Beillevaire, « maître fromager »

(supplément 5 €)



Biscuit de chocolat coulant, aux arômes de cacao,  
son sorbet, coulis caramel

Ou

Ananas dans tous ses éclats...  
(Tartare à la vanille, sorbet rafraîchissant,  
bâtonnets pochés au sirop d'érable)

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

Le menu « Découverte »

55 euros

Servi pour l'ensemble des convives de votre table

Amuse Bouche



Foie gras de canard en ballottine, poires au miel,  
toast paysan



Noix de St-Jacques saisies au beurre salé,  
carottes fanes et mourrons d'oiseaux, sauce verdurelle



Filet de lièvre aux aïelles, Sartagnade de champignons



Fromages affinés de la Maison Beilleraire



Rencontre de la tomate et ananas en sucré-poivré

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*

### Les entrées:

Foie gras de canard poêlé à la vanille, fondue de poireaux,  
figue fraîche confite laquée au miel 17 €

Déclinaison autour de l'escargot 19 €  
(Soupière cuisinée à l'ancienne,  
tartare de champignons à l'huile de noisette, sorbet escargot,  
émincé et mourons d'oiseau, vinaigrette de balsamique)

### Les poissons:

Noix de Saint-Jacques juste saisies au beurre salé 25 €  
en superposé de topinambours, jus de persil simple  
(Feuille à feuille au miel, carottes fanes glacées, chips de lard paysan)

Dos de bar rôti en feuille de brique au basilic, 24 €  
timbale d'endive, sauce vierge

### Les viandes:

Carré d'agneau de lait des Pyrénées en croûte de noisette, 26 €  
brochette de légumes cuisinés, caviar d'aubergine,  
jus de cuisson dissocié au romarin

Côte de veau fermier français, tagliatelles de céleri, 27 €  
purée de panais, pruneau au lard, jus corsé au épices

Fromage:

Sélection de fromages frais et affinés  
par la Maison Beilleraire 10 €

Les desserts

La tarte fine aux poires, pochées au vin rouge,  
sorbet cannelle 10 €

Les secrets en chocolat du Château de la Vérie  
Moelleux chocolat, sorbet, mousse chocolat, mikado blanc, écume cacao,  
tuile fondante 11 €

Carte élaborée par Eric Sana, Chef de cuisine et son équipe...

*Les mets proposés sur les menus et la carte peuvent varier selon les arrivages.  
Nous prendrons soin de nous rapprocher au mieux de vos souhaits*