

# THE VERANDAH

## LUNCH MENU

### ~ ENTRÉES ~

Tarte de tomates, prunes marinées avec pommes, betteraves et

gel de tomates (v)

MARINATED PLUM TOMATO TART  
WITH APPLE AND BEETROOT SALAD AND A TOMATO GEL (V)

Soupe d'haricots blancs du jardin parfumée à l'huile de truffe blanche (v)

WHITE HARICOT BEAN SOUP

SCENTED WITH WHITE TRUFFLE OIL (V)

Fricassée de cuisses de grenouilles, oeuf poché, petits pois et sauce au beurre

FRICASSÉE OF FROGS LEGS

WITH POACHED EGG, PEAS AND BUTTER SAUCE

### ~ PLATS PRINCIPAUX ~

Minestrone de St Jacques de mers flambées accompagnée de pâtes Garganelli fait maison,

maïs et fèves

SEARED SEA SCALLOPS MINISTRONE WITH HOMEMADE GARGANELLE  
PASTA, SWEET CORN AND BROAD BEANS

Blanquette d'ailloy de veau avec langoustine pochée et jeunes légumes à l'estragon

LOIN OF VEAL BLANQUETTE WITH POACHED LANGOUSTINES,  
BABY VEGETABLES AND TARRAGON

Pithiviers d'épinards et fromage Ricotta accompagné d'une salade de céleri-rave et noix (v)

SPINACH AND RICOTTA PHITIVIER  
WITH CELERIAC AND WALNUT SALAD (V)

~ DESSERTS ~

Mousse à la pomme avec Beignet et sorbet à la pomme  
APPLE MOUSSE WITH APPLE DOUGHNUT  
AND APPLE SORBET

Crème brûlée à l'Amaretto accompagnée d'un Financier aux noisettes  
AMARETTO CRÈME BRÛLÉE  
WITH HAZELNUT FINANCIER

Fondant au chocolat noir avec un Parfait aux pistaches,  
nappé de sauce à la pistache  
DARK CHOCOLATE FONDANT  
WITH PISTACHIO PARFAIT AND PISTACHIO SAUCE

(V) INDICATES DISHES SUITABLE FOR LACTO-OVO VEGETARIANS

PUBLIC HEALTH SERVICES HAVE DETERMINED THAT EATING RAW, UNDERCOOKED OR PARTIALLY COOKED MEATS, SEAFOOD, SHELLFISH, EGGS, MILK, OR POULTRY MAY PRESENT A HEALTH RISK TO THE CONSUMER AND MAY INCREASE YOUR RISK FOR FOOD BORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.