

## L'ESPRIT DU DÉJEUNER

### ENTRÉES

Velouté de sucrine en fraîcheur, sauce tonato et maquereaux grillés

Maki de bœuf aux algues et purée de carotte

### PLATS

Épaule d'agneau confite, aubergine façon parmesane et jus d'un navarin

Crevettes grillées et laquée, piquillos, chou pakchoi et bouillon citronnelle

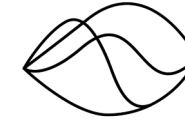
### DESSERTS

Assiette de fromages de nos régions

Rose de nectarine, pana cotta vanille, jus et granité hibiscus

ENTRÉE - PLAT 27 €

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT 39 €



## L'ESPRIT DU DÎNER MENU

### TOMATE

Stracciatella, extraction de tomate au kéfir, algues

### FENOUIL

En texture, moules de la Maison Morisseau, aioli léger

### ROUGET

En robe de courgette, pralin pistache, jus de roche

### FRAISE

Meringue, fraise confite, sorbet lait fraise

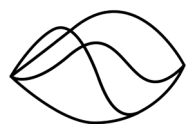
MENU en 4 étapes 59 €

Supplément Agneau 20 €

Sélection de fromages 12€

*Le menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*





## L'ESPRIT DU DÎNER A LA CARTE

### ENTRÉES

Fenouil en texture, moules de la Maison Morisseau, aioli léger 14€

Huîtres au vinaigre de bonite et concombre - 6 pièces 14€

Marinato de poisson du moment, stracciatella et oeufs de poisson fumés 14€

Tarama fumé et focaccia de la Maison Malécot 8€

Tomate, stracciatella, extraction de tomate au kéfir, algues 13€

### PLATS

Rouget en robe de courgette, pralin pistache, jus de roche 32€

Agneau, tian de légumes comprimé, condiments poivrons confits, jus sarriette 40€

Pêche du moment 34€

### DESSERTS

Assiette de fromages, selection par Jordan Hemon 12€

Fraise, meringue, sorbet lait fraise, 12€

Sablé pignon de pin, crème glacée biscuit, ganache montée fleur d'oranger et caramel 12€

### NOS VALEURS

Bienvenue à la Maison Vermer, un lieu où la cuisine rencontre la nature.

Le nom "Vermer" provient de la fusion des mots "Vert" pour le végétal et "Mer" pour les produits de la mer, symbolisant ainsi notre engagement envers une cuisine équilibrée, qui célèbre les richesses de la terre et de l'océan.

Chez Maison Vermer, notre passion réside dans l'utilisation des produits de saison, soigneusement sélectionnés auprès de nos producteurs, pour créer des plats savoureux et authentiques qui racontent l'histoire de notre belle région.

Bienvenue dans un univers culinaire où le respect de la nature est au cœur de chaque assiette.

