

Le Vercoquin

Liste des plats à emporter: (à partir du 8 avril)

Entrées:

- sot-l'y-laises et petits gris du bocage à l'ail des ours 15€
- demi-homard sur duo d'asperges à la mayonnaise truffée 20€
- panaché de truite fumée et anguille au deux citrons 14€
- foie gras de canard poêlé et confit de rhubarbe 18€
- crème d'asperges du pays et crevettes grises 10€

Plats:

- riz de veau à la crème de cèpes 20€
- carré d'agneau façon vieux moutardier 20€
- demi-homard et coulis de carcasses à la badiane 20€
- suprême de pintadeau fermier au poivre vert de Madagascar 16€
- timbale de soles et gambas au champagne 20€

Des accompagnements sont prévus avec tout les plats.

Desserts: en fonction du jour par personne 4€

Pains de l'artisan: 6 pièces 3€

Vins:

- bouteille de blanc: Verdejo (espagnol) 19€
- bouteille de rouge: Séguret (côte du Rhône) 19€

Réservations **uniquement** par téléphone au 04/379 33 63. Vous pourrez venir chercher dès ce mercredi 8 avril. **ATTENTION**, dernière commande le vendredi soir pour le week end. nre Bien à vous.