

*Nos plats à emporter sont disponibles à partir du mercredi 27 mai.

Entrées ;

- Foie de canard poelé sur son confit de rhubarbe 18€
- Demi homard sur jeunes pousses et son émulsion à la truffe d'été 20€
- Verrine de king crabe et pointes vertes en cocktail de fruits de mer 16€
- Gambas au bouquet de Provence 14€
- Crème d'asperge blanche et croutons au vieux Beaufort 10€

Plats ;

- Noisettes d'agneaux façon des vieux moutardiers 20€
- Ris de veau braisé à la truffe d'été *Spécialité du chef 20€
- Suprême de pintade fermière au poivre vert Madagascar 18€
- Homard en nage de légumes au chardonay 20€
- Rouget raidi à la vinaigrette champagne et asperge blanche 20€

Desserts ;

En fonction de l'humeur de notre chef. Prix p/p 4€

Petits pains de l'artisan ; 6 pièces 3€

-Vin rosé : Château Fontarèche

-Vin rouge : Le clos des lumières (côtes du Rhône)

-Vin blanc : Haut de Lalande (Carcassone)

*Réservations uniquement via téléphone au 04/379.33.63

!!!!!!!Dernière commande le vendredi 16h00 pour le week end!!!!!!!

L'équipe du vercoquin se réjouit de vous recevoir à nouveau. A très bientôt.