

Carte à emporter le Vercoquin à partir du 10 juin

Entrées

-Crème d'asperges blanches, émietté de crabe Et pointes vertes	10€
-Foie gras de canard poêlé sur rhubarbe confite	18€
-St Jacques et gambas ail doux et persil plat	18€
-L'oie en rilette, magret et foie gras A l'huile de noisette	16€
-Demi-homard en belle vue	20€

Plats

-Carré d'agneau façon des vieux moutardiers	20€
-Filet mignon ibérique au poivre long pippali	18€
-Suprême de volaille fermière à la truffe d'été	16€
- Demi-homard en nage de petits légumes	20€
-Sole de nos côtes à l'ostendaise	24€

-Desserts : en fonction du jour par personne 4€

-Pains de l'artisan : 6 pièces 3€

-Vin rosé : Château Fontarèche 16€

-Vin blanc : haut de Lalande (Carcassonne) 16€

-Vin rouge : Le clos des lumières (côtes du Rhône) 19€

Réservations uniquement par téléphone 04/379.33.63
Vous pourrez venir chercher des ce mercredi 10 juin

ATTENTION, dernière commande-le vendredi 16 H 00
Pour le weekend Bien à vous