

Menu Le Vercoquin

Entrées:

- bisque de homard à la fine champagne 12€
- demi perdreau rôti à la crème de châtaigne 16€
- filet de pigeon ramier à l'huile de sésame 16€
- terrine de chevreuil à l'armagnac 12€
- ravioles de homard et st-jacques 20€

Plats: (accompagnements prévus avec tous les plats)

- suprême de faisan à la truffe 20€
- gigue de biche au poivre de java 20€
- filet de canard colvert aux épices douces 16€
- demi homard rôti à l'américaine 22€
- dorade aux pistils de de safran 19€

Desserts: en fonction du jour par personne 4€

pains de l'artisan (6 pièces) 3€

plateau de fromage: (pour une personne) 9€

Vins: la sélection du sommelier

- bouteille de blanc ou de rouge 15€

Attention, réservations uniquement par téléphone au **04/ 379 33 63**.

Commandes à venir chercher à partir de jeudi 22 octobre.