

Liste à emporter Le Vercoquin

Entrées:

- velouté de homard et langoustines aux pistils de safran 12€
- suprême de faisan à la crème de cèpes 16€
- gambas et st-jacques à l'américaine 18€
- terrine de lièvre aux noix et petits condiments 12€
- verrine de homard en cocktail de fruits de mers 20€

Plats: (accompagnements prévus avec tous les plats)

- duo de cailles au muscat 16€
- gigue de biche rôtie à la fine champagne 20€
- carré d'agneau façon des vieux moutardiers 20€
- demi homard et pâtes fraîches au corail d'oursins 22€
- effilochée de raie et beurre de chardonnay aux câpres 18€

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 19 novembre.