

Liste à emporter Le Vercoquin

Entrées:

- ravioles de foie gras dans un bouillon de volaille aromatisé 12€
- st-jacques et chicons fondus au champagne 18€
- gambas raidis à l'ail violet et persil plat 18€
- terrine de faisan et chutney de mangue 12€
- verrine de homard et grosses crevettes à la mayonnaise truffée 20€

Plats: (accompagnements prévus avec tous les plats)

- cuisse de canard confite à l'instar de visé 16€
- gigue de biche rôtie à la truffe 20€
- filet de boeuf au poivre vert 20€
- demi homard et coulis de carcasse à la badiane 22€
- filet de saumon dijonnaise 18€

Desserts: baba au rhum ou tarte tatin 4€

pains de l'artisan (6 pièces) 3€

plateau de fromage: (pour une personne) 9€

Vins: la sélection de chez **J.Erkens**

- 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 3 décembre.

Et si vous pensez à amener une caisse de quoi transporter la commande ce serait très aimable. (pour nous soulager du manque de carton).