

Liste à emporter Le Vercoquin

Entrées:

- Soupe de poissons de roches, rouille et croûtons 12€
- Le canard en plusieurs façons et petits condiments 15€
- Ravioles de St-jacques au beurre de chardonnay 18€

EN SUGGESTION:

- Panaché de crustacés en 2 sauces, 1/2 homard, crevette bretonne, bulots et crevette royale (entrée copieuse / plat) 30€

Plats: (accompagnements prévus avec tous les plats)

- Filet de saumon aux parfums de Provence 18€
- Filet de boeuf à la truffe d'hiver 20€
- Demi homard au gingembre et à l'ail doux 22€
- choucroute royale garnie, 3 viandes et purée onctueuse 18€
- Suprême de volaille « label rouge », vieux xérès et estragon 18€

Desserts: en fonction du jour 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 entre le jeudi 14 janvier et le dimanche 17 janvier.