

Liste à emporter Le Vercoquin

Entrées:

- Velouté de homard et langoustine à la fine champagne 12€
- Terrine de canard à l'orange 12€
- Plumas de cochon noir ibérique, portobello à la fondue de tomates romaines 16€
- Demi-homard au beurre d'ail et mouillette de pain aux olives 20€
- Feuilleté de grenouilles et grosses crevettes au bouquet de Provence 16€

Plats: (accompagnements prévus avec tous les plats)

- Effilochée de raie aux câpres 18€
- Carré d'agneau rôti aux épices d'orient 20€
- Demi homard et pâtes fraîches à l'américaine 22€
- Rognons de veau sautés à la moutarde à l'ancienne 16€
- Pigeonneau royal laqué au miel de Feneur 20€

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 18 février et le dimanche 21 février.