

Liste à emporter Le Vercoquin

Entrées:

- Crème d'asperges vertes et croûtons au vieux parmesan 12€
- Asperges blanches du pays à la flamande et lard paysan 16€
- Timbale de St Jacques et gambas à l'ail des ours 18€
- Filet de rouget barbet aux pequillos 14€
- Terrine de canard, foie gras et petits condiments 14€

Plats: (accompagnements prévus avec tous les plats)

- Dos de cabillaud en viennoise d'asperges vertes 20€
- Suprême de poulet pattes noires, coulis de langoustine à l'estragon 18€
- Fricassée de cailles des Dombes et foie gras au muscat 18€
- Filet de rumsteck Wagyu à l'échalote et vieux médoc 28€
- Demi homard à l'américaine 22€

Desserts: Paris Brest ou bavarois fraise framboise 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 15 avril et le dimanche 18 avril.