

Liste à emporter Le Vercoquin

Entrées:

- Crème d'asperges blanches, croûtons et Pecorino 12€
- Gambas et asperges à l'ail sauvage 16€
- Escalopes de foie gras poêlées, chutney de rhubarbe à la cardamome 18€
- Carpaccio de boeuf « Black Angus », huile de noisette et balsamique blanc 14€
- Verrine de crabe, homard et fruits de mer, cocktail au single malt 18€

Plats: (accompagnements prévus avec tous les plats)

- Tournedos de veau frotté aux piments doux, jus au basilic 20€
- Waterzooi de coucou de Maline aux pointes vertes 18€
- Panaché de poissons du jour façon bouillabaisse 18€
- Pluma de cochon noir sauté à la sauce barbecue 18€
- Demi homard rôti aux herbes et coulis de carcasses 22€

Desserts: Douceur à la fraise ou parfait glacé café liégeois 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 29 avril et le dimanche 9 mai.