

Menu du mois

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Platée de moules Bouchot A.O.C
Basquaise au jambon de Bayonne
- Terre mer de St-Jacques et petits gris de Warnant
Pistou au chablis
- Foie gras d'oie chaud et froid
Selon l'inspiration du moment
- Langoustines Bretonnes
Emulsion persil plat et ail violet (+10€)
- Demi homard sur jeunes pousses de salade
Mayonnaise à la truffe d'été (+12€)

Nos plats:

- Pièce de boeuf selon le marché
Réduction de Pinot noir à l'échalote
- Epaule d'agneau de Sisteron
Braisée quatre heures à la Guinness
- Daurade royale en Bouillabaisse
Rouille au safran
- Rissoles de ris de veau
Crémeux de cèpes au cognac (+10€)
- Demi homard rôti au thym
Coulis de carcasses à l'estragon (+12€)

Prix du menu (entrée-plat-dessert) : 40€