

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Trilogie de foie gras Vercoquin
Selon l'inspiration du moment
- Gambas et Saint-Jacques
Aux parfums de Provence
- Perdreau rôti
A la crème de châtaigne
- Saumon cru et fumé
Emulsion de yuzu, blinis et caviar d'aquitaine 10gr (+10€)
- Raviole de homard et Saint-Jacques
Fondue de tomates romaines (+12€)

Nos plats:

- Suprême de pintade fermière
Farcie à la truffe d'automne
- Poitrine de canard col vert
sautée au genièvre torréfié
- Aile de raie effilochée
Au beurre d'aromates
- Boeuf Wagyu
Sauce champignons des bois (+10€)
- Demi homard rôti au thym
Coulis de carcasses à la badiane (+12€)

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