

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Filet de ramier et foie gras de canard
Sauté au porto « vintage »
- Duo de foie gras frais
De canard et d'oie
- Aiguillette de poule faisane
Coulis de langoustine et champignons sauvages
- Noix de saint Jacques
Et chicons fondus à la truffe d'automne (+10€)
- Homard bleu breton
Beurre d'ail rose et persil plat (+20€)

Nos plats:

- L'oie de la « mama »
A la mode de Visé
- Filet de rouget barbet
sauce Nantua
- Filet de lièvre
A la moutarde de chez Fallot
- Tournedos de biche
Poudré pistache noisette, jus au poivre de java (+10€)
- Homard bleu breton
Beurre blanc au Yuzu(+20€)

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