

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Foie gras de canard poêlé
Royal de lièvre aux airelles
- Les terrines de petits gibiers et foie gras
Garnitures d'automne
- St-Jacques et boudin noir snackés
Emulsion pomme verte
- Verrine de tourteau, homard et crevette
A la truffe noire (+10€)
- Ris de veau et gambas
A l'américaine (+8€)

Nos plats:

- Dos de cabillaud en croûte d'aromates
Coulis de crevettes aux herbes
- Poitrines de caille laquées
Aux épices douces
- Tournedos de marcassin rôti
A la fine champagne et poivre vert
- Filet de faon rôti
Mi figue mi raisin (+10€)
- Homard bleu breton
En nage au champagne (+20€)

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