

# *Notre nouveau menu*

*Le Vercoquin*

## *Nos entrées:*

- Carpaccio de boeuf black Angus  
A la périgourdine
- St-Jacques marinées au combava  
Chair de tourteau et grenade acidulée
- Rouget barbet  
Dans son velouté de langoustine à la fine champagne
- Ris de veau braisés et gambas sauvages  
Au curry de Madras ( +8€)
- Demi homard en nage  
De Noilly Prat et truffe d'hiver ( +12€)

## *Nos plats:*

- Pintade fermière laquée  
Dans son jus à la réglisse
- Dorade royale raidie  
A l'huile vierge et petits condiments
- Manchettes de canard confites  
A l'instar de Visé
- Filet de boeuf black Angus  
Façon Rossini ( +10€)
- Demi homard rôti au thym  
Coulis de carcasse au poivre de Timut ( +12€)

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