

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Déclinaison de tomates et crevettes du moment
Mayonnaise à la truffe
- Foie gras de canard poêlé
Melon grillé, porto vintage (+8€)
- Bouillon crémeux de St Jacques et moules gold
Au cresson de fontaine
- Carpaccio de canard sauvage
Tagliatelles au basilic thaï
- Le demi homard
Gingembre et ail nouveau (+12€)

Nos plats:

- Mignon de cochon noir laqué
A l'oriental
- Fricassée de cailles des Dombes
Pêche de vigne au Vacqueyas
- Raie de nos côtes
Petits condiments au combava
- Noix de ris de veau sautées
Tome des Alpes, jus au Serpolet (+10€)
- Le demi homard rôti
A l'américaine (+12€)

Prix du menu (entrée-plat-dessert) : 42€

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.