

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Crème d'asperge blanche et st Jacques
Chips de magret de canard
- Foie de veau sauté
A l'échalote et porto vintage
- Carpaccio de bœuf et anguille fumée
Caprons à l'huile d'argan
- Les foies gras du Vercoquin
Accompagnement selon le chef (+8€)
- Salade César de homard
Et crevettes du moment (+12€)

Nos plats:

- Papillote de skrei et légumes
Au curry de madras
- Gigotin d'agneau frotté
A l'ail rose et légumes du sud
- Coucou de Maline
A l'estragon et bière de Mauhin
- Entrecôte de bœuf « irish prime »
Beurre café de Paris (+10€)
- Homard rôti en chapelure d'amande douce
Coulis de carcasse à la badiane (+12€)

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

Veillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.