

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Asperges blanches et carpaccio de veau
Vinaigrette au vieux xérès
- Duo d'asperges et soles de nos côtes
Émulsion basilic
- Cressonnière de gambas et grenouilles
Au chablis
- Foie gras frais et foie gras poêlé
Sur confit de rhubarbe (+8€)
- Verrine de homard et crevettes
Mayonnaise à la truffe d'été (+12€)

Nos plats:

- Carré d'agneau rôti façon des vieux moutardier
Jus au serpolet
- Filet de canette de Challans
Au miel épicé
- Filet de bar à l'huile vierge
Coulis de langoustine
- Feuilleté de ris de veau
Et morilles (+10€)
- Homard rôti à l'ail rose
Beurre blanc (+12€)

Prix du menu (entrée-plat-dessert) : 44€

Veillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.