

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Ravioles de homard
Dans un bouillon de carcasse à la badiane
- Perdreau rôti et foie gras
Salade d'automne à la vinaigrette truffée
- Osso bucco de lotte
A l'ostendaise
- Foie gras de canard poêlé
Pommes et poires aux amandes (+10€)
- Verrine de homard et chicons crus
A l'émulsion basilic (+12€)

Nos plats:

- Pot au feu aux coucou de Malines
Safrané
- Bonbons de saumon d'Ecosse raidis
A l'huile vierge, dijonnaise à l'estragon
- Canard sauvage à l'orange bigarade
Et chicon braisé
- Filet de bœuf black Angus
Façon rossini (+12€)
- Homard rôti à l'ail violet
Coulis de pequillos (+12€)

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

Veillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.