

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Soupe de poissons de roche
Rouille au safran et croûtons
- Panaché de foie gras, gibier et canard
Chutney d'échalotes
- Filet de faisan et crevette sauvage
Sauce nantua
- Foie gras d'oie poêlé en escalope
Poire pochée aux épices (+10€)
- Homard façon parisienne
Mayonnaise à l'huile de sésame(+12€)

Nos plats:

- Filet de saumon d'Ecosse
Beurre de chardonnay
- Cuisson de faon rôti
A la goutte de calvados
- Suprême de pintadeau fermier
A la truffe d'hiver
- Tournedos de biche sauté
Mi figue mi raisin (+12€)
- Homard en chapelure d'amande douce
Coulis de carcasse à l'estragon (+12€)

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

Veillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.