

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Carpaccio de bœuf black Angus
Crème mascarpone à la truffe, huile de noisette et cantal
- Grosses crevettes et saint-Jacques
Dans un velouté d'asperge blanche
- Langue d'agneau au curry
De madras
- Foie gras en trois façons
(+10€)
- Verrine de homard et fruits de mer
Asperges au basilic thaï (+12€)

Nos plats:

- Papillote de skrei
Au champagne
- Gigotin d'agneau du Kerry
Moutarde estragon et jus au thym
- Gibelotte de lapereau
Au chablis
- Pigeon royal d'Anjou (+10€)
Laqué à la réglisse
- Soles de nos côtes en filet
À la homardine (+12€)

Prix du menu (entrée-plat-dessert) : 45€

Veillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.