

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Moules jumbos, St Jacques et crevettes sauvages
Bouquet provençale
- Ravioles de homard et légumes
Pistou au basilic thaï
- Fondant de saumon d'Ecosse
Et pointes vertes
- Duo de foie gras maison
(+8€)
- Verrine de homard et tourteau
Melon charentais à la fine champagne (+12€)

Nos plats:

- Fricassée de caille
Aux épices d'Asie
- Dorade royale raidie, salicornes
Et vinaigrette de pequillos
- Cuissot de lapereau
Mijoté aux olives et romarin
- Ris de veau braisé
Crème de cèpes (+10€)
- Demi homard rôti à l'ail rose
Coulis de carcasse à l'estragon (+12€)

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

Veillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.