

# Notre nouveau menu

## Le Vercoquin

### Nos entrées:

- Frisée de caille au vieux xérès  
Et huile de noisette
- Asperges blanches et gambas  
Beurre blanc yuzu
- Canapé de ris d'agneau  
En persillade aux câpres
- Duo de foie gras chaud et froid  
Brioche et petites garnitures de printemps ( +8€)
- Homard et crevettes grises  
Salade d'asperges blanches au basilic thaï ( +15€)

### Nos plats:

- Filet de saumon « label rouge »  
Champenoise au safran
- Volaille fermière rôtie, risotto d'orge perlé aux pointes  
vertes  
Parmesan 36 mois
- Noisette d'agneau snackée à l'huile d'ail sauvage  
• Jus comme un navarin
- Filet de bœuf « irish prime »  
Morilles ou poivre vert ( +10€)
- Homard rôti à l'ail rose  
Beurre d'aromates ( +20€)

+ CHOIX DE DESSERTS

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.  
Prix du menu 49€