Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Caille rôtie et foie gras frais
Jeunes pousses façon César
- Sot-l'y-laisse et petits gris du bocage
Pistou à l'ail rose
- Soupe crémeuse de moules marinières
Ravioles de Royans au bouquet provençal
- Verrine de homard et crevettes du moment
Melon charentais, cocktail au pure Malte (+10€)

Nos plats:

- Filet d'aiglefin nacré
Salicorne et vinaigrette piquillos
- Volaille fermière selon l'arrivage
À la périgourdine
- Ris de veaux braisé
Aux champignons de la cueillette (+10€)
- Homard rôti
À l'américaine (+12€)

+ CHOIX DE DESSERTS

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