

# *Notre nouveau menu*

## *Le Vercoquin*

### *Nos entrées:*

- **St-Jacques et gamberoni**  
A l'armoricaine
- **Soupe de poissons roches**  
Rouille safranée, croûton frotté à l'ail nouveau
- **Filet de veau en tartare**  
Au vinaigre de Sakura, huile de persil, émulsion civette
- **Verrine de homard et crevettes grises**  
Sucrine et mayonnaise au sésame ( +10€)
- **Les foies gras du moment**  
Chutney de figue au balsamique blanc ( + 6€)

### *Nos plats:*

- **Filet de sébaste raidi à l'huile vierge**  
Beurre blanc bergamote
- **Canette de Challans rôtie aux pêches**  
De vigne et Syrah
- **Poularde « label rouge » cuisinée à l'instar de la saint Martin**  
Comme la faisait ma grand-mère
- **Homard rôti à l'ail rose**  
Coulis de carcasses à la badiane ( +12€)
- **Ris de veau braisé**  
Au porto vintage ( +8€)

+ CHOIX DE DESSERTS

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