

Notre nouveau menu 30 ans

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Terrine de marcassin, foie gras frais
Condiments d'automne
- Perdreau en suprême et en ballotine
Tétragone, champignon sauvage, jus au porto
- Filet de rouget, anguille fumée
Poireau vinaigrette, émulsion safranée
- Noix de St-Jacques et crevettes sauvages
Fondue de chicon au Noilly prat (+8€)
- Canapé de homard et tourteau
Sommités de choux-fleur à la truffe noire (+ 10€)

Nos plats:

- Poitrine de canard colvert sautée aux baies rouges de
Séchuán
Parmentier de canard confit
- Filet mignon de veau
Crème de cèpes à la fine champagne
- Cuisot de faon rôti
Au poivre de java
- Sandre de ligne au riesling
Beurre d'écrevisse
- Homard en mie d'herbes fraîches
Sauce cardinal (+12€)
- Filet de lièvre ou de biche
Graines de moutarde ou chocolat amer (+10€)

+ CHOIX DE DESSERTS

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