

Plats et menus à emporter pour les fêtes de fin d'année 2025

Amuses bouches:	Nbr	Prix	Menu à 37€
1.Crevettes royales à décortiquer, mayonnaise truffée.	12,00€	
2.Bouchées gourmandes chaudes (8 pièces)	10,00€	
3.Minis boudins rôtis aux herbes (6 pièces)	6,00€	
4.Verrine de crevettes grises (Prix/pièce)	2,50€	
Entrées froides:			
5. Terrine de foie gras d'oie, confit d'oignon au cassis	18,00€	
6. Panaché de saumon et truite fumée aux 2 citrons	16,00€	
7.Demi-homard sur jeunes pousses et mayonnaise truffée	25,00€	
8.Verrine de tourteau et petits crustacés, sommités de choux fleur, mayonnaise au sésame.	20,00€	
9.Les 6 huitres creuses pain gris et citron	16,00€	
Entrées chaudes:			
10. Bisque de homard aux écrevisses	12,00€	
11. Raviolis de foie gras à la crème de truffe	18,00€	
12.Suprême de turbotin, sauce homardine à l'estragon	25,00€	
13.Gambas et St-Jacques à l'ostendaise	22,00€	
14. Demi-homard en nage à l'américaine	25,00€	
15. Foie gras de canard poêlé aux pommes et porto	22,00€	
16. Filet de faisán à la crème de châtaigne	20,00€	
Les plats et accompagnements:			
17. Noisette de lièvre dijonnaise	24,00€	
18. Filet de marcassin au poivre vert	22,00€	
19.Filet de biche rôti au poivre long	27,00€	
20.Suprême de chapon fermier à la truffe d'hiver	20,00€	
21.Ris de veau à la crème de cèpes	27,00€	
22.Filet de boeuf et foie gras poêlé à la truffe	27,00€	
23.Magret de canard des Challans à l'orange bigarade	22,00€	
24.Saumon d'écosse au bouquet de Provence	20,00€	
25.Plateau de fromages affinés (2 personnes)	20,00€	
26.Petits pains de l'artisan (6 pièces)	4,00€	
27.Petits pains abricot noisette (4 pièces)	5,00€	
28.Sélection du sommelier (bouteille blanc ou rouge)	20,00€	
29.Bouteille de champagne	25,00€	
			Menu à 57€
			Gambas et St Jacques À la nantua **
			Poitrine de chapon fermier rôti À la truffe d'hiver **
			Douceur des fêtes
			Menu à 57€
			Verrine de tourteau et petits crustacés Sommités de choux fleur Mayonnaise au sésame **
			St Jacques, filet de caille et crevette sauvage Bisque de tête à l'estragon **
			Gigue de faon rôtie Poivrade à l'armagnac, poire aux épices **
			Douceur des fêtes
			Réservations uniquement par mail: vercoquin2019@gmail.com ou par téléphone: 04 379 33 63 (Nous n'acceptons aucun changement dans les menus) Dernière commande pour Noël: le 18 décembre et pour nouvel an: le 25 décembre.
			Rue de Warsage, 2, 4607, Berneau

COMMANDE N':..... PRENOM/NOM:..... TELEPHONE:.....