

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

30 ans

Nos entrées:

- Foie gras d'oie et de canard
Chutney du moment
- Museau de cochon et crevette rouge
Emulsion de cresson piquant
- Caille des Dombes braisée au poivre de Timut
Vinaigrette de chicon au champagne
- St Jacques raidies à l'huile de noisette
Brunoise de légumes à la truffe noire (+8€)
- Homard et langoustine dans un velouté
De choux fleur Dubarry (+ 10€)

Nos plats:

- Filet d'aigle fin
Dans l'esprit d'une bouillabaisse
- coucou de maline au riesling
Persillade de champignon brun
- Canard de barbarie en tournedos
Jus au vinaigre de Sakura, miel de sapin, canneberge acidulée
- Homard façon thermidor
Parmesan 60 mois (+12€)
- Noix de ris de veau sautée
Sauce truffe noire et foie gras (+10€)

+ CHOIX DE DESSERTS

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Prix du menu 49€