

# *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  
Émulsion 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€