

# *Notre nouveau menu*

**Le Vercoquin**  
30 ans

## *Nos entrées:*

- Filet de lapereau et petits gris de Namur  
Ail rose et persil plat
- Toast cannibale de veau et foie gras  
Vitello à l'anguille fumée
- Soupette crémeuse de grenouille et gambas  
Pernod , fenouil et bouquet de Provence
- Carpaccio de St-Jacques et poitrine de porc braisée  
Vinaigrette à la truffe noir ( +8€)
- Velouté de langoustine et homard  
Crème fleurette au safran ( + 10€)

## *Nos plats:*

- Filet de sébaste et petits légumes  
Au yuzu et huile d'argan
- Tournedos de veau rôti au poivre  
De kampot
- Canard confit sur soissons cuisinés  
« Comme un cassoulet »
- Ballotine de chapon à la truffe noir  
Embeuree de pe-tsaï ( +10€)
- Homard rôti au thym citron  
Sauce cardinal ( +12 €)

**+ CHOIX DE DESSERTS**

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Prix du menu 49€