

# *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€