

Notre nouveau menu

Le Vercoquin
30 ans

Nos entrées:

- Les foies gras du moment
Brioche et chutney
- Salade de haricot au guanciale
Caille rôtie à la graine de coriandre
- Gambas et ris de veau sautés
A l'armoricaine
- Asperge blanche et St-Jacques
A l'ail des ours (+8€)
- Homard en salpicon dans une crème
D'asperge blanche et crevettes grises (+ 10€)

Nos plats:

- Dos de skrei
A l'ostendaise
- Filet de canard de barbarie
Rôti au poivre vert malabar et armagnac
- Suprême de poularde farcie aux morilles
Jus d'ailerons au porto vintage
- Carré d'agneau du Kerry en habit vert de chez Fallot
Jus court au basilic (+10€)
- Homard gratiné aux pointes vertes et vieux parmesan
Sauce champenoise (+12 €)

+ CHOIX DE DESSERTS

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Prix du menu 49€