

Menu autour de l'asperge
Le Vercoquin

Mise en bouche

~

Escalope de foie gras de canard sautée
Liégeoise de pointes vertes au xérès

*

Asperges blanches A.A
Crevettes sauvages en tempura
Beurre de yuzu

*

Waterzoi de coucou de maline
Duo d'asperges et morilles

*

Les fraises d'ici, confit de rhubarbe
Et vanille givrée

Prix du menu : 69€