

# Notre nouveau menu

Le Vercoquin  
30 ans

## Nos entrées:

- Asperges blanches A.A  
flamande à la cebette et guanciaie grillé
- Foie gras du moment en terrine et au torchon  
Brioche et chutney
- Gamberoni raidi à l'huile vierge  
Beurre blanc yuzu
- Croustillant de foie de canard sauté  
Rhubarbe confite à la vanille givrée (+8€)
- Verrine de homard, crevette grise et asperge blanche  
Mayonnaise à l'huile d'aneth (+10€)

## Nos plats:

- Gigotin d'agneau rôti façon des vieux moutardier  
Jus au serpolet
- Waterzoi de coucou de maline  
Aux pointes vertes
- Filet d'aiglefin au sancerre  
Et effilochée de sucrose
- Noix de ris de veau braisé  
Aux morilles et armagnac (+10€)
- Homard au court bouillon  
Vinaigrette d'asperge blanche au champagne (+12 €)

+ CHOIX DE DESSERTS

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Prix du menu 49€