

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Mise en bouche

~

Omble de fontaine nacré à l'huile vierge et tandoori
Beurre blanc à la laitue de mer
Salicorne cuisiné à l'ail nouveau

OU

Poitrines de cailles cuites à la crème aigre
Mesclun d'épinards à la truffe d'été
Champignons du moment et bonbon de foie gras au
sésame torréfié

ET

Selle d'agneau dorée au sautoir, demi sel et serpolet
Millefeuille tatin aux abricots, miel et romarin
Artichaut barigoule et jus cours à la graine de fenouil

OU

Volaille des hauts-plateaux soufflée aux écrevisses,
Pomme amandine

Béarnaise montée au beurre d'écrevisses

*

Les abricots de chez Georges en différentes textures
Crème légère à la vanille Madagascar
Moelleux d'amande aux grués de cacao

(petit clin d'œil Georges de l'exploitation Leclerc pour ses premiers abricots
d'exception. Mis à l'honneur pour leurs qualités gustatives et leur fragilité)

Ou

Choix de desserts

Prix du menu : 50€