

Notre nouveau menu

Le Vercoquin
31 ans

Nos entrées:

- Panaché de foie gras du Vercoquin
Brioche grillée (+8€)
- Poitrine de ramier sautée au satay
Choux cabus et poitrine de porc ibérique
- Suprême de perdreau rouge ou gris selon la chasse
Vapeur de vertjus et salmis de carcasses au syrah
Poivre de Kampot
- Tartare de canard mulard et huître Ostra régéal or de chez Boutrais
Huile de sésame, fleur de Sakura, dentelle de pain au levain
- Suggestion de homard et langouste rouge royal de Bretagne (de nos viviers)

Nos plats:

- Filet de marcassin en habit vert de chez Fallot
Crème de cèpes
- L'oie à l'instar de visé
Pommes persillées
- Tournedos de faon à la goûté d'armagnac
Petites garniture d'automne, poivradé au pipali (+10€)
- Dos de lingue nacré
Au beurre de sancerre safrané
- Suggestion de homard et langouste rouge royal de Bretagne
(De nos viviers)

+ CHOIX DE DESSERTS

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Prix du menu 50€