Plats et menus à emporter pour les fêtes de fin d'année 2026

Amuses bouches:	**Nbr**	**Prix**
1.Crevettes royales à décortiquer, mayonnaise truffée.	.....	12.00€
2.Bouchées gourmandes chaudes (8 pièces)	.....	10.00€
3.Minis boudins rôtis aux herbes (6 pièces)	.....	6.00€
4.Verrine de crevettes grises (Prix/pièce)	.....	2,50€
Entrées froides:		
5. Duo de foie gras d'oie, confit d'oignon au cassis	.....	18,00€
6. Panaché de saumon et truite fumée aux 2 citrons	.....	16,00€
7.Demi-homard sur jeunes pousses et mayonnaise truffée	.....	25,00€
8.Verrine de tourteau et petits crustacés, guacamole Vinaigrette mangue passion.	.....	20,00€
9.Les 6 huitres Boutrais pain gris et citron	.....	16,00€
Entrées chaudes:		
10. Bisque de homard aux écrevisses	.....	13,00€
11. Raviolis de foie gras à la crème de truffe	.....	18,00€
12. Filet de sole petit bateau à l'ostendaise.	.....	25,00€
13.Gambas et St-Jacques à la dieppoise	.....	22,00€
14. Demi-homard en nage à l'américaine	.....	25,00€
15. Foie gras de canard poêlé aux pommes et porto	.....	22,00€
16. Filet de faisan à la crème de châtaigne	.....	20,00€
Les plats et accompagnements:		
17. Noisette de lièvre dijonnaise	.....	24,00€
18. Filet de marcassin au poivre vert	.....	22,00€
19.Filet de biche rôti au poivre long	.....	27,00€
20.Suprême de chapon fermier à la truffe d'hiver	.....	20,00€
21.Ris de veau à la crème de cèpes	.....	27,00€
22.Filet de boeuf et foie gras poêlé à la truffe	.....	27,00€
23.Magret de canard des Challans à l'orange bigarade	.....	22,00€
24.dos de lingue au bouquet de Provence	.....	20,00€
25. Cuisse de canard confite à l'instar de visé	.....	22,00€
26.Plateau de fromages affinés (2 personnes)	.....	20,00€
27.Petits pains de l'artisan (6 pièces)	.....	4,00€
28.Petits pains abricot noisette (4 pièces)	.....	5,00€
29.Sélection du sommelier (bouteille blanc ou rouge)	.....	20,00€
30.Bouteille de crémant d'Alsace	.....	18,00€
31. Demi langouste royale de Bretagne en belle vue	.....	60,00€

Menu à 37€

Ragoût breton de St Jacques
Et grosses crevettes sauvages au beurre de yuzu
**
Poularde rôtie aux écrevisses
Jus d'ailerons infusé de carapaces
**
Douceur de chocolat à l'orange confite (Noël)
Génoise aux fruits exotiques (Nouvel an)

Menu à 57€

Verrine de tourteau et petits crustacés
Guacamole et vinaigrette mangue passion
**
Escalope de foie gras sautée
Filet de caille des dombes
Et pomme django au porto vintage
**
Cuissot de faon rôtie grand veneur
À la graine de moutarde
**
Douceur de chocolat à l'orange confite (Noël)
Génoise aux fruits exotiques (Nouvel an)

Réservations uniquement par mail: vercoquin2019@gmail.com
ou par téléphone: 04 379 33 63
(Nous n'acceptons aucun changement dans les menus)
Dernière commande pour Noël: le 18 décembre
et pour nouvel an: le 25 décembre.

Rue de Warsage, 2, 4607, Berneau

COMMANDE N':..... PRENOM/NOM:..... TELEPHONE:.....