Notre nouveau menu

Le Vercoquin

31 ans

Nos entrées:

- Terrine de chevreuil et foie gras du moment
  Sur chutney de mangue passion et brioche grillée
- Poitrine de faisan juste dorée
  Velouté de cèpes , châtaignes grillées
- Canard Col vert laqué au yakitori et miel de sapin
  Aigre douce au vinaigre de Kalamansi
- Saint-Jaques bretonnes raidies à la truffe noir, foie gras sauté, chiffonnade de tétragone et champignons de la cueillette (+8€)
- Suggestion de homard ou langouste rouge royal de Bretagne (de nos viviers)

Nos plats:

- Lièvre de Campine à la royale
  Version contemporaine
- cuissot de faon rôti
  À l'armagnac
- Dos de lieu noir au petit chablis
  Crevettes grises du nord
- Suprême de volaille des hauts plateaux
  Fine champagne et truffe noire
- Tournedos de biche grand veneur (+10€)
  À la graine de moutarde
- Filet de chevreuil poudré noisette
  Jus court au porto vintage (+12€)

+ CHOIX DE DESSERTS

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Prix du menu 50€