

Notre nouveau menu

LE VERCOQUIN

Nos entrées :

- Filet de pigeon ramier
Emincé de choux de Bruxelles
Vinaigrette lardons

-Suprême de faisan et gambas
Coulis de carcasses à l'estragon

-Les foies gras du moment +8€
Garniture d'automne

-Verrine de homard et tourteau +12€
Sucrine à la mayonnaise truffée

-Rouget Barbet, caviar d'aubergine
Rouille au safran

Nos plats :

-Cuissot de faon rôti
Au poivre long pippali

-Noisette de lièvre dijonnais +10 €

-Suprême de chapon fermier
A la truffe noire

-1/2 homard rôti
En croute d'herbe et ail rose +15€

-Saumon d'écosse label rouge
Beurre champenois

Veillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.

Prix du menu : 47€