

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Suprême de perdreau
En gibelotte au muscat
- Filet de canard colvert
Velouté de châtaignes grillées
- Bourride de poisson de roche
Et petits crustacés
- Duo de foie gras d'oie et canard
Garniture d'automne (+8€)
- Homard et St Jacques
Beurre blanc bergamote (+12€)

Nos plats:

- Gigue de biche rôtie en chapelure de noisette
À la fine champagne
- Filet d'aiglefin
À la nantua
- Poitrine de pintade rôtie
Crème de cèpes
- Filet de biche ou de lièvre
Dijonnaise ou poivre vert (+10€)
- Demi homard
À l'américaine (+15€)

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.
Prix du menu 47€