

# *Notre nouveau menu*

*Le Vercoquin*

## *Nos entrées:*

- Fondant de truite saumonée de Malmedy  
Son caviar en crème aigre
- Bisque de langoustine à l'émietté de crabe royal  
Crème crue au safran
- Raviole de Royan au poivre noir  
Pecorino et crème de truffe noir d'hiver
- Les foies gras du moment  
Chutney, brioche et gel d'hibiscus ( +8€)
- Verrine de homard et tourteau  
Guacamole et vinaigrette exotique ( +15€)

## *Nos plats:*

- Poitrines de cailles dorlotées au beurre noisette  
Jus à l'échalote et porto vintage
- Dos de veau « bien élevé » rôti  
Au poivre de Java
- Filet de bar raidi à l'huile vierge  
Crevettes sauvages et jus de têtes
- Fricassée de ris de veau  
À la crème de cèpes ( +10€)
- Demi homard en chapelure d'herbes  
Coulis de carcasse à la fine champagne ( +15€)

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