

Notre nouveau menu

Le Vercoquin

Nos entrées:

- Filet de rouget barbet sur grenouilles
À l'ail des ours
- Croustillant de lapereau et pleurotes
Au riesling
- Saint-Jacque et crevette sauvage dans un velouté
d'asperge blanche
Au lard de Colonnata
- Les foies gras du moment
Brioche et garnitures de saison (+8€)
- Verrine de homard et fruits de mer
Émulsion ciboulette (+15€)

Nos plats:

- Filet de cannette de Challans
Laquée aux agrumes
- Dorade royale et bisque d'écrevisses
- Épaule d'agneau confite
Au romarin
- Ris de veau braisé
Aux morilles (+10€)
- Demi homard en nage de champagne
Et asperges blanches (+20€)

+ CHOIX DE DESSERTS

Veuillez nous consulter pour toute information concernant les allergènes.
Prix du menu 49€