

# LA FORÊT D'AUTOMNE 1

MENU AUTOMNE À 40.00€ P.P

## ENTRÉE

Œuf à 63°C, espuma de champignons de Paris,  
écume de champignons des bois

## PLAT

Suprême de pintade (label rouge) à la mousse d'herbes,  
purée de panais, coulis de cresson fumé par le thé tigre,  
panais confits

## DESSERT

La simplicité autour de la pomme

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020

# LA FORÊT D'AUTOMNE 2

MENU AUTOMNE À 40.00€ P.P

## ENTRÉE

Saumon confit, choux sautés,  
cube de céleris et pommes, vinaigrette de cidre

## PLAT

Magret de canard cuit basse température,  
jus corsé à l'ail noir,  
purée de céleris, betteraves

## DESSERT

Poire et faisselle

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020

# INSAISSABLE 1

MENU AUTOMNE À 55.00€ P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Médailillon de cabillaud, purée de cresson,  
purée de raifort d'Alsace, croquant de radis

## PLAT

Tranche de faux filet de Bœuf, sauce poivre,  
déclinaison de betteraves fermentées,  
pétales d'oignons rouges confits, pommes bouchon

## FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 10,00 EUROS)

Sélection de fromages de la Maison Lorho

## DESSERT

Intense Chocolat

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020

# INSAISSABLE 2

MENU AUTOMNE À 55.00€ P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Risotto de champignons,  
écume de girolles

## PLAT

Canette, endives façon grand-mère,  
purée de topinambours,  
sauce Cognac

FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 10,00 EUROS)

Sélection de fromages de la Maison Lorho

## DESSERT

Comme une poire Belle-Hélène

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020



# INCONTOURNABLE 1

MENU AUTOMNE À 70.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Queue de langoustine, coulis de cresson fumé au thé tigre,  
croutons, écume d'ail noir du Japon

## VÉGÉTAL

Espuma de Saint-Nectaire aux pétales de légumes racines,  
écume d'herbes fraîches

## POISSON

Dorade cuite au four, purée de topinambours,  
espuma de mousseline citronnée au Pinot blanc

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00 EUROS)

Sorbet mirabelle et quetsch

## VIANDE

Pigeon cuit sur son coffre au Green Egg, gelée de mûres,  
sauce parfumée aux champignons de saison, purée de panais

## FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 10,00 EUROS)

Sélection de fromages de la Maison Lorho

## DESSERT

Mirabelle enneigées

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020

# INCONTOURNABLE 2

MENU AUTOMNE À 70.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Croquettes de crevettes  
et sa bisque

## VÉGÉTAL

Fleurs de carottes,  
glace yuzu

## POISSON

Bar, croustillant d'endives,  
écume de bacon

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00 EUROS)

Sorbet mirabelle et quetsch

## VIANDE

Médailon de veau cuit à basse température, pommes bouchon,  
betteraves fermentées, jus corsé à l'ail noir

## FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 10,00 EUROS)

Sélection de fromages de la Maison Lorho

## DESSERT

Chocolat intense

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020

# ETOILE

MENU AUTOMNE À 90.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Ceci n'est pas un œuf !

## VÉGÉTAL

Jardin d'automne au parfum de forêt

## POISSON

Pavé de dos de cabillaud royal, espuma de pommes de terre,  
écume de champignons de saison

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00 EUROS)

Sorbet mirabelle et quetsch

## VIANDE

Tranche de bœuf maturé, pommes bouchon, jus corsé  
à la bière brune Belge, purée de pruneaux, panais confits

## FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 10,00 EUROS)

Sélection de fromages de la Maison Lorho

## PRÉ-DESSERT

Aztec (Elu Meilleur Dessert Belge 2012)

## DESSERT

Poire intense

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020

# PRESTIGE

MENU AUTOMNE À 110.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Bonbon de foie gras et anguille fumée

## PRÉ-ENTRÉE

Huitre chaude, fenouil et pomme

## ENTRÉE

Ravioli de homard, bisque de homard fumé, truffes

## POISSON

Carré d'omble chevalier, extraction de choucroute

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00 EUROS)

Sorbet mirabelle et quetsch

## VIANDE

Tranche de bœuf maturé, purée de céleris, sauce Partagas (cigare cubain), sauté de champignons de saison, truffes

## FROMAGE (SUPPLÉMENT DE 10,00 EUROS)

Sélection de fromages de la Maison Lorho

## PRÉ-DESSERT

Aztec (Elu Meilleur Dessert Belge 2012)

## DESSERT

L'assiette qui se mange aux fruits de saison

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2020