

DOUCEURS D'AUTOMNE 1

MENU AUTOMNE À 39.00€ P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

ENTRÉE

Mousse de champignons d'automne et herbes

PLAT

Suprême de volaille, quinoa noir,
jus de volaille fumé aux lardons

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Moelleux au chocolat

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

DOUCEURS D'AUTOMNE 2

MENU AUTOMNE À 39.00€ P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

ENTRÉE

Bouillon de champignons d'automne
et poitrine de porc fumé

PLAT

Dorade à la croute de champignons,
pommes bouchon fumées au Green Egg, fèves d'Edamane

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Trilogie de mousses et croquants

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

PREMIÈRES BRUMES 1

MENU AUTOMNE À 47.00€ P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Saumon confit, espuma d'endives gratinées,
crumble de fromage gratiné

PLAT

Magret de canard fumé au Green Egg,
purée de céleris et champignons

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Meringue, espuma aux saveurs litchi,
passion, glace mangue

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

PREMIÈRES BRUMES 2

MENU AUTOMNE À 47.00€ P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Volaille fumée, salsifis et noisettes

PLAT

Filet pur de porc, espuma de pommes de terre,
légumes racines et jus corsé

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Millefeuille de poires

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

SAVEURS DES PRÉS & RIVIÈRES 1

MENU AUTOMNE À 55.00 € P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Œuf à 63°, bouillon de champignons et foie gras

POISSON

Truite saumonée de Heimbach, jus vert aux algues, huile de noix

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

La poire

VIANDE

Veau à la chapelure de cèpes, purée de carottes
et jeunes carottes, girolles

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Boule de meringue, vanille et poudre de champignons

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

SAVEURS DES PRÉS & RIVIÈRES 2

MENU AUTOMNE À 55.00 € P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Conchiglioni aux champignons et truffes

POISSON

Sandre aux croquants de betteraves, purée de topinambours

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

La poire

VIANDE

Pluma ibérique fumé au Green Egg, purée de champignons,
sarrasin et jus corsé

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Pain brioché perdu, agrumes et glace au miel

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

FEUILLES MORTES

MENU AUTOMNE À 68.00 € P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Terrine de foie gras et figues

POISSON

Bar, tagliatelles à la truffe

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

La poire

VIANDE

Canette fumée au Green Egg, quinoa, abricots,
fruits d'automne et jus corsé

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRÉ-DESSERT

L'Aztec (Création du Chef / Meilleur dessert belge en 2012)

DESSERT

Millefeuille de chocolat et vanille

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

SIGNATURE

MENU AUTOMNE À 85.00 € P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Flammenkuche revisitée

POISSON

Bar, extraction de choucroute, déclinaison de choux

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

La poire

VIANDE

Canon de chevreuil, gaufre de Bruxelles, cèpes,
jus corsé au vin rouge, espuma de foin

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRE-DESSERT

Thé vert matcha, sorbet au sésame noir

DESSERT

Figues intenses

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021

ORIGINE

MENU AUTOMNE À 98.00 € P.P

PRIX EN LIVRAISON & A EMPORTER

Ce menu fait honneur aux produits belges
avec des spécialités revisitées par le Chef Vervisch

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

PRÉ-ENTRÉE

Croquettes de crevettes, écume de bisque

ENTRÉE

Gaufre de Bruxelles, anguille fumée et dés de foie gras

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

La poire

PLAT

Sole, mousse de poisson, jus de moules à la crème,
purée de céleris et girolles

FROMAGES

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Demi coque de chocolat, mousse au spéculoos

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2021