

# DOUCEURS D'AUTOMNE 1

MENU AUTOMNE À 45.00€ P.P

## 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 45.00€ P.P

## 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 55.00€ P.P

## 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 55.00€ P.P

## 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 65.00 € P.P

## 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 65.00 € P.P

## 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 80.00 € P.P

## 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 100.00 € P.P

## 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 115.00 € P.P

**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