



# RAYON DE SOLEIL 1

MENU ÉTÉ À 49.00€ P.P

## ENTRÉE

Tartare de saumon, aneth, oignons rouges et citron

## PLAT

Suprême de volaille, pommes parisiennes fumées,  
fèves de soja, jus corsé au café

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Dôme fraise et citron

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ





## RAYON DE SOLEIL 2

MENU ÉTÉ À 49.00€ P.P

### ENTRÉE

Raviolis de ricotta et basilic, gambas et bouillon de tomates

### PLAT

Pavé de saumon au chèvre,  
purée de céleri, sauce vin rouge

### FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

### DESSERT

Rhubarbe intense

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ





# ROSÉE DU MATIN 1

MENU ÉTÉ À 55.00€ P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Tomates et anchois

## PLAT

Médailon de filet pur de porc, chapelure d'herbes,  
pommes bouchon, girolles et fèves de soja

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Le Bruxellos

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ





## ROSÉE DU MATIN 2

MENU ÉTÉ À 55.00€ P.P

### AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

### ENTRÉE

Wonton à la ricotta et basilic,  
consommé de tomates au piment d'Espagne fumé

### PLAT

Cabillaud croustillant à la cire, écume d'estragon

### FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

### DESSERT

Dôme cerise

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ





# PLAISIRS D'ÉTÉ 1

MENU ÉTÉ À 65.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Tomates en anchoïade, crumble d'olives et citron confit

## POISSON

Filet de dorade, chapelure de chorizo, épinards et écume d'estragon

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

## VIANDE

Suprême de volaille en croute d'herbes, sauce vin jaune,  
pommes parisiennes confites et purée de cresson

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Pavlova framboise

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ





## PLAISIRS D'ÉTÉ 2

MENU ÉTÉ À 65.00 € P.P

### AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

### ENTRÉE

Saumon d'Ecosse, crème citronnée, croquants de radis

### POISSON

Cabillaud, asperges blanches, espuma d'estragon

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

L'inspiration du Chef

### VIANDE

Veau fumé, quinoa, tomates confites,  
sauce à l'ail noir

### FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

### DESSERT

Autour du yaourt à la fraise

**SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH**

**ÉTÉ**





## SOLEIL

MENU ÉTÉ À 80.00 € P.P

### AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

### ENTRÉE

Petit jardin d'été

### POISSON

Rouget comme une bouillabaisse

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

L'inspiration du Chef

### VIANDE

Chevreuril d'été légèrement fumé, girolles, jus corsé au romarin  
et à l'ail noir, espuma de pommes de terre

### FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

### PRÉ-DESSERT

Sucette à la framboise

### DESSERT

Dôme pêche blanche au cœur coulant et meringue verveine

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ





## SIGNATURE

MENU ÉTÉ À 100.00 € P.P

### AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

### ENTRÉE

Foie gras de canard, consommé de rhubarbe

### POISSON

Saint-Pierre, petits pois, écume de bisque de langoustine,  
caviar de Kalamasi

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

L'inspiration du Chef

### VIANDE

Bœuf Wagyu, salsa verte de tomates vertes à la badiane et physalis

### FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

### PRE-DESSERT

Le Picon Bière

### DESSERT

Sofa à la framboise

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ

