

DOUCEURS D'HIVER 1

MENU HIVER À 49.00€ P.P

ENTRÉE

Pommes de terre fumées et brûlées, crème de Munster,
jambon fumé de la Forêt Noire

PLAT

Suprême de volaille, purée de potirons,
carottes et jus corsé à l'ail noir

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Autour du marron

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

HIVER

DOUCEURS D'HIVER 2

MENU HIVER À 49.00€ P.P

ENTRÉE

Gyozas de légumes et champignons,
bouillon de champignons

PLAT

Dorade, mousseline aux agrumes,
purée de céleris, salade de fenouil

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Millefeuille vanille

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

HIVER

AU COIN DU FEU 1

MENU HIVER À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Œuf cuit à 63 degrés, crème de champignons,
écume de Munster

PLAT

Magret de canard fumé au Green Egg,
pommes bouchon et endives caramélisées

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Autour du spéculoos

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

HIVER

AU COIN DU FEU 2

MENU HIVER À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

« Comme des endives gratinées »

PLAT

Cabillaud nacré, espuma de champignons,
purée de céleris et jus de veau parfumé aux herbes

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Tartelette citron meringuée

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

HIVER

NUIT FROIDE 1

MENU HIVER À 65.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Terrine de gibier et airelles

POISSON

Truite saumonée de Heimbach en pleine nature

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

Gin citron

VIANDE

Volaille aux saveurs bouchée à la reine, riz noir
et champignons d'hiver

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Promenade dans les bois (meringue, crumble de cacao...)

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
HIVER

NUIT FROIDE 2

MENU HIVER À 65.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Soupe à l'oignon revisitée

POISSON

Carpaccio de cabillaud mi-cuit, nori, chitaké et bouillon d'hiver

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

Gin citron

VIANDE

Civet de marcassin, gaufre de Bruxelles
et déclinaison de carottes

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Crèmeux au chocolat

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
HIVER

FLOCONS D'HIVER

MENU HIVER À 80.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Foie gras à la royale, carpaccio de bœuf et truffes

POISSON

Bar, espuma de champignons, écume de bisque de crustacés

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

Vodka citron

VIANDE

Râble de lièvre, navets farcis, purée de céleris, jus corsé,
baies de genévrier et Cognac

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

Dé vanille au cœur coulant chocolat

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
HIVER

SIGNATURE

MENU HIVER À 100.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

« Ceci est comme une truffe »

POISSON

Médailon de homard, marée noire et écume de bisque

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

La poire

VIANDE

Canette fumée, purée de carottes, fèves,
écume d'herbes et sauce Roméo et Juliette

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRE-DESSERT

Le Picon bière

DESSERT

Citron jaune

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

HIVER

ORIGINE

MENU HIVER 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

Carpaccio de Saint-Jacques et truffes

ENTRÉE

Pavé de cabillaud et crevettes grises, écume de crevettes
et copeaux de champignons

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

Vodka citron

PLAT

Faisan brabançon, purée de céleris et légumes d'hiver

FROMAGES

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Le Bruxellos

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

HIVER