

RÉVEIL PRINTANIER 1

MENU PRINTEMPS À 49.00€ P.P

ENTRÉE

Cœur de saumon croustillant à la feuille de shiso

PLAT

Suprême de volaille comme un vol au vent, riz noir,
écume de bouillon de volaille

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Dôme ananas et coco

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS

RÉVEIL PRINTANIER 2

MENU PRINTEMPS À 49.00€ P.P

ENTRÉE

Carottes intenses

PLAT

Roulade de dorade et bisque,
espuma de pommes de terre, fèves de soja

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Vacherin à la fraise

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS

LUEUR DE SOLEIL 1

MENU PRINTEMPS À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Œuf cuit à 63 degrés, crème de pommes de terre truffée,
écume de Parmesan

PLAT

Magret de canard fumé au Green Egg aux dragées et épices,
jus corsé, tagliatelles de carottes et sa purée

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Coque de meringue, poire et jasmin

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS

LUEUR DE SOLEIL 2

MENU PRINTEMPS À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Tartare de dorade parfumé aux saveurs d'Asie

PLAT

Dos de cabillaud nacré, asperges,
purée de céleris et écume d'huitres

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Eclair passion gingembre

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS

DOUCEURS & COULEURS 1

MENU PRINTEMPS À 65.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Betteraves en pleine terre

POISSON

Maquereau rôti, purée de carottes et gingembre, écume de coriandre

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Faux filet fumé au Green Egg, pommes bouchon,
asperges et jus corsé au vin rouge

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Autour de la fraise

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS

DOUCEURS & COULEURS 2

MENU PRINTEMPS À 65.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Cromesquis vert d'escargots, jus à l'ail, purée de céleris

POISSON

Rouget laqué au citron confit

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Médailon de veau en croutes,
petits pois et mousse de carottes

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Betteraves et fruits rouges

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS

FLORAL

MENU PRINTEMPS À 80.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Tartare de bœuf et huitres, crème et caviar

POISSON

Dos de cabillaud royal, espuma de pommes de terre, poireaux brulés

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Pigeon fumé au Green Egg, asperges, purée de panais
et jus corsé aux baies de genévrier

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRÉ-DESSERT

Le Picon Bière

DESSERT

Dé au chocolat intense

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS

SIGNATURE

MENU PRINTEMPS À 100.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Tartare de langoustines, caviar, pommes et jus cresson

POISSON

Pavé de turbot et asperges

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Filet d'agneau fumé au Green Egg, chapelure d'herbes,
pommes bouchon et betteraves fumées

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRE-DESSERT

La Sucette

DESSERT

Ecrin Irish Coffee

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS