

BRUME D'AUTOMNE 1

MENU AUTOMNE À 49.00€ P.P

ENTRÉE

Coeur de saumon à la betterave, shiso et pétales de fleurs

PLAT

Suprême de volaille, potiron et jus corsé à l'ail noir

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Pomme et aneth

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

BRUME D'AUTOMNE 2

MENU AUTOMNE À 49.00€ P.P

ENTRÉE

Gyozas de volaille, bouillon de canard,
champignons d'automne

PLAT

Dorade, carottes en deux textures,
écume de coriandre

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Le Bruxellos

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

DOUCEURS & CHALEURS 1

MENU AUTOMNE À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Carpaccio de cabillaud et chou-fleur

PLAT

Ballotine de volaille au Comté, purée de céleris,
choux de Bruxelles brûlés, sauce "comme une fondue"

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

La mandarine

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

DOUCEURS & CHALEURS 2

MENU AUTOMNE À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Oeuf à 63°, espuma de pommes de terre fumées,
écume de Munster

PLAT

Pavé de cabillaud à la chapelure d'herbes,
jus de canard corsé, quenelle de carottes

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Dôme de chocolat au coeur praliné

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

DOUCEURS & CHALEURS 3 (VÉGÉTARIEN)

MENU AUTOMNE À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Gnocchis et champignons

PLAT

Chou-fleur cuit en croute,
coulis d'herbes et Comté râpé

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Poire intense

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

FEUILLES HUMIDES 1

MENU AUTOMNE À 69.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Velouté de potiron, mascarpone et truffe

POISSON

Rouget à l'écume de bisque

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Magret de canard, panais, jus de canard corsé,
betteraves fumées

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Comme une cèpe (sucré)

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

FEUILLES HUMIDES 2

MENU AUTOMNE À 69.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Carottes intenses, yuzu

POISSON

Saint-Jaques rôties, extraction d'herbes,
gelée de citron, purée de céleris

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Médailon de veau fumé, jus corsé et fumé de veau, pommes
parisiennes, mousse de betteraves et shiso

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Lait et vanille

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

FEUILLES HUMIDES 3 (VÉGÉTARIEN)

MENU AUTOMNE À 69.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

FORÊT

Champignons, bouillon intense

FERME

Oeuf à 63°, espuma de pommes de terre fumées,
écume de cèpes

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

TERRE

Le monochrome de betteraves

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

FRUIT

Citron intense

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

L'ÉTÉ INDIEN

MENU AUTOMNE À 80.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Terrine de foie gras en 3 textures

POISSON

Bar, pak choi, jus de canard corsé à l'ail noir

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Pigeon fumé, tarte de pommes de terre,
échalotes confites et brûlées, cèpes, purée de betteraves

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRÉ-DESSERT

Sucette passion et chocolat blanc

DESSERT

Le Cappuccino

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022

SIGNATURE

MENU AUTOMNE À 100.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques, aneth, citron

POISSON

Queue de langoustine à la chapelure noire, bisque et citron combava

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 5,00€)

L'inspiration du Chef

VIANDE

Canon de chevreuil, betteraves crapaudine
et fruits rouges des forêts

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 10,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRE-DESSERT

Sucette framboise et chocolat noir

DESSERT

La cube praliné

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

AUTOMNE 2022