

NOS MENUS D'ÉTÉ 2026

JUIN / JUILLET / AOUT

Partez à la découverte de nouvelles émotions gustatives
à travers la cuisine du Chef Vincent Vervisch
pour la **saison estivale...**

Découvrez nos **formules cocktail**
(pièces pour l'apéritif avant le repas)
et nos **menus de saison** (pour le repas assis).

A noter :

- Les menus à 49,50€ et à 59,00€ sont servis pour un minimum de 10 personnes.

Les menus à 69,00€ et 80,00€ sont servis pour un minimum de 8 personnes.

Les menus à 100,00€ sont servis pour un minimum de 6 personnes.

Aucune restriction en terme de nombre de personnes n'est toutefois appliquée si le **montant total de l'évènement est de minimum 500,00€.**

- Choix d'un **menu unique** pour l'ensemble des convives ;

- Possibilité de **mixer les mets de différents menus** (à condition qu'il s'agisse de la **même saison**) pour composer votre menu sur-mesure.

Le prix du menu sera adapté en fonction de votre choix ;

- **Possibilité de remplacer le dessert servi sur assiette par un gâteau** aux saveurs de votre choix !

- Possibilité de créer un **menu 100% personnalisé** (en dehors de nos propositions), mais aussi totalement **végétarien ou vegan** sur demande ;

- **Adaptation aux allergènes (14 majeurs reconnus) et aux cultures / coutumes à la demande** (exemple : sans gluten, sans lactose, préparation sans alcool...).

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
ÉTÉ 2026

NOS FORMULES COCKTAIL

AVANT VOTRE REPAS À TABLE..

PIÈCES COCKTAIL

3 PIÈCES AU CHOIX - À 9.00€ P.P
OU 5 PIÈCES AU CHOIX - À 15.00€ P.P

Tartare de tomates aux saveurs d'Italie
Quenelle de betteraves à la gelée vin rouge
Crème d'asperges
Tartelette italienne à la ricotta, tomates
et chiffonnade de bœuf
Tartelette au tartare de bœuf à la truffe
Tartelette de cream cheese
et crevettes rôties façon tandoori
Mini poké de saumon et avocat
Tartare de dorade aux saveurs d'Asie

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ 2026

DÉCOUVERTE 1

MENU ÉTÉ À 49.50€ P.P

ENTRÉE

Tartare de courgettes,
espuma de bibeleskaes, fleurs et herbes

PLAT

Filet de suprême de volaille fumé au barbecue,
purée de carottes, sucrose rôtie et herbes,
concentré de jus à la bière à la cerise

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Dôme de mousse de fruits rouges au cœur coulant

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
ÉTÉ 2026

DÉCOUVERTE 2

MENU ÉTÉ À 49.50€ P.P

ENTRÉE

Roulade de bœuf à la crème de fromage
aux herbes et à l'ail, huile de basilic

PLAT

Saumon grillé, herbes fraîches,
dés de pommes de terre sautées

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Dôme de mousse de fruits rouges au cœur coulant

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
ÉTÉ 2026

PLAISIR 1

MENU ÉTÉ À 59.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Pakchoï rôti, crumble de bacon, poudre de chorizo,
jus de cochon à la crème et à la bière blanche d'Alsace,
écume de persil

PLAT

Tranche de faux filet de bœuf façon barbecue,
tomates rôties aux herbes,
pommes de terre grenailles sautées à l'ail

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Soupe de fruits rouges, glace vanille

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
ÉTÉ 2026

PLAISIR 2

MENU ÉTÉ À 59,00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Ceufs à 64 degrés, sauté de girolles,
bouillon de champignons

PLAT

Dorade Royale, purée de cerfeuil,
purée de céleris et crème de coquillages

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Soupe de fruits rouges, glace vanille

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
ÉTÉ 2026

GOURMANDISE 1

MENU ÉTÉ À 69.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Tranche de dorade rouge, crème de cresson, perles de citron

VÉGÉTAL

Girolles, persil et ail

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du moment

PLAT

Filet de lapin à la mousse de volaille aux herbes et au lard fumé,
roulade de pommes de terre, petits pois sautés,
jus parfumé à la myrtille

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Chocolat blanc et fruits rouges

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ 2026

GOURMANDISE 2

MENU ÉTÉ À 69.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Tranche de canard gravlax, cerises
et jus à la bière Kriek

VÉGÉTAL

Sauté d'épinards et girolles
à l'huile de truffe

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du moment

PLAT

Tranche de filet de loup aux œufs de harengs fumés,
sauce au vin blanc, purée de petit pois

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

DESSERT

Chocolat blanc et fruits rouges

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ 2026

DÉGUSTATION

MENU ÉTÉ À 80.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE

Foie gras de canard à la rhubarbe

POISSON

Sébaste à la méditerranéenne

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du moment

VIANDE

Médailillon de poularde à la purée d'artichauts,
artichauts poivrade, crème dashi

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRÉ-DESSERT

Gaspacho de fruits rouges et menthe

DESSERT

Pêche verveine

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

ÉTÉ 2026



SIGNATURE

MENU ÉTÉ À 100.00 € P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTRÉE 1

Tranche de canard gravlax, cerises et jus à la bière

ENTRÉE 2

Pakchoï rôti, crumble de bacon, poudre de chorizo, jus de cochon à la crème et à la bière blanche d'Alsace, écume de persil

POISSON

Aiguillettes de dorade royale et girolles, sauce volaille au vin jaune

TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du moment

VIANDE

Effiloché de homard et ris de veau, morilles, bisque de homard, roulade de pommes de terre

FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

PRE-DESSERT

Gaspacho de fruits rouges et menthe

DESSERT

Pêche verveine

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
ÉTÉ 2026