

# 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, sucrine 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

Œufs 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

# GORUMANDISE 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**

# GORUMANDISE 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

Médaillon de pouarde 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