

# NOS MENUS DE PRINTEMPS 2026

## MARS / AVRIL / MAI

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

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**  
**PRINTEMPS 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

PRINTEMPS 2026

# DÉCOUVERTE 1

MENU PRINTEMPS À 49,50€ P.P

## ENTRÉE

Tartare de radis, espuma de fromage blanc,  
croquant de pain toasté et cerfeuil

## PLAT

Filet de suprême de volaille aux épices, pommes de terre  
grenailles, courgettes sautées, sauce volaille à la crème  
légèrement aromatisée de Cognac

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Dôme de mousse de vanille  
au cœur coulant

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS 2026

# DÉCOUVERTE 2

MENU PRINTEMPS À 49.50€ P.P

## ENTRÉE

Carottes en différents structures  
et yuzu

## PLAT

Saumon rouge, betteraves, épinards, jus de betteraves,  
dés de pommes de terre sautées

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Dôme de mousse de vanille au cœur coulant

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS 2026

# PLAISIR 1

MENU PRINTEMPS À 59,00€ P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Tranche de saumon grillé,  
épinards sautés, huile d'herbes

## PLAT

Magret de canard, dés de pommes de terre rôties,  
asperges vertes, jus corsé à la bière brune (Black Licorne)

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Chocolat et praliné

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS 2026

# PLAISIR 2

MENU PRINTEMPS À 59.00€ P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Œuf à 64 degrés, purée d'herbes et salade,  
croûtons, écume de lait fumé

## PLAT

Dorade Royale, purée de carottes, extraction de jus  
de carottes et passion à la moutarde à l'ancienne,  
pétales de carottes et fleurs

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Chocolat et praliné

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS 2026

# GOURMANDISE 1

MENU PRINTEMPS À 69.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Tartare de betteraves et grenade, fine tranche de hareng fumé,  
bouillon miso/dashi rouge

## VÉGÉTAL

Asperges vertes et Comté rapé,  
concentré de jus de volaille au vin jaune

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du Chef

## PLAT

Médaillon de filet de porc cuit à basse température et légèrement  
fumé, asperges vertes, millefeuilles de pommes de terre,  
jus concentré à l'oignon avec bière brune (Black Licorne)

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Mousse vanille et fraises

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH  
PRINTEMPS 2026

# GORUMANDISE 2

MENU PRINTEMPS À 69.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Tranche de bœuf gravelax,  
jus à l'ail noir, herbes fumées

## VÉGÉTAL

Petit pois à la française

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du Chef

## PLAT

Cabillaud à la mousse d'herbes  
et poisson blanc dans un chou au lard,  
jus bacon, purée de céleris, asperges vertes grillées

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## DESSERT

Mousse vanille et fraises

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH  
PRINTEMPS 2026

# DÉGUSTATION

MENU PRINTEMPS À 80,00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Croquant de pommes de terre noires,  
mousse de foie gras et anguille fumée

## POISSON

Cabillaud à la mousse d'herbes et poisson blanc  
dans un chou au lard, jus bacon

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du Chef

## VIANDE

Médaillon de filet de veau fumé au barbecue, asperges vertes,  
roulade de pommes de terre confites au beurre et romarin,  
concentré de jus de veau au vin rouge

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## PRÉ-DESSERT

Comme une fraise

## DESSERT

Le Citron

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH  
PRINTEMPS 2026

# SIGNATURE

MENU PRINTEMPS À 100.00 € P.P

## AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

## ENTRÉE

Tranche de bœuf gravlax, jus à l'ail noir, herbes fumées

## VÉGÉTAL

Asperge vertes et Comté râpé,

concentré de jus de volaille au vin jaune

## POISSON

Bar grillé, petit pois, jus de moules et amandes jaunes

## TROU-NORMAND (SUPPLÉMENT DE 6,00€)

L'inspiration du Chef

## VIANDE

Cône de mousse de volaille et pigeon, foie gras et truffes,  
roulade de pommes de terre confites au beurre, asperges vertes,  
sauce aux morilles et vin jaune

## FROMAGES (SUPPLÉMENT DE 8,00€)

Fromages affinés par des Meilleurs Ouvriers de France

## PRE-DESSERT

Comme une fraise

## DESSERT

Le Citron

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

PRINTEMPS 2026