

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€** sont servis pour un **minimum de 10 personnes**.

Les menus à 59,00€ et 69,00€ sont servis pour un minimum de 8 personnes.

Les menus à 80,00€ et 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 atteint un minimum 450,00€** (*facilement atteignable si vous choisissez une formule cocktail, un menu ou encore une ou des options supplémentaires*).

- 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 ;

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

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

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

Médailillon 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

GOURMANDISE 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

Médailillon 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 gravelax, 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