

VERTUMINE

TABLE POÉTIQUE ET CONTEMPORAINE.

Une table moderne, *délicate* et ponctuée de notes végétales inspirées par son *jardin*.

Vertumne célèbre le dieu des jardins ainsi que sa nature environnante à travers une expérience gustative *subtile*, empreinte de légèreté, de *gourmandise* et de poésie.



VOTRE COCKTAIL

Vos boissons (vins, bières, softs, café et thé) sont à discrétion pour accompagner votre cocktail

« CAUSERIES GOURMANDES »

119€ HT/personne

Pour une durée de 3h

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours*

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 18 pièces salées et sucrées

« ELOQUENCE DES SAVEURS »

139€ HT/personne

Pour une durée de 3h

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Cocktail dînatoire imaginé par notre Chef, selon la saisonnalité en cours*

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- 20 pièces salées et sucrées

- Buffet de fromages



« AFTERWORK »

65€ HT/personne

Pour une durée de 2h, jusqu'à 21h

Partagé avec vos convives dans votre salle à manger privative

- Planches apéritives à partager

- 3 mets gourmands

AGRÉMENTEZ VOTRE SOIRÉE...

Sur devis

- Champagne à discrétion

- Notre sélection de fromages affinés

- Cave secrète de nos hôtes



VOTRE DÎNER

Menu commun à l'ensemble de vos convives, à choisir préalablement par vos soins
Vos boissons (vins, bières, softs, cafés et thés) sont à discrétion pour accompagner votre dîner

« SURPRISE DU CHEF »

129€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative.

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Menu unique imaginé par notre Chef selon son inspiration

ainsi que la saisonnalité en cours.*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert



« EMULSION DES PAPILLES »

139€ HT/personne

Servi à l'assiette dans votre salle à manger privative.

Nos équipes auront le plaisir de vous accueillir jusqu'à minuit.

Faites-nous part de votre préférence entre deux menus imaginés par notre Chef, selon la saisonnalité en cours.*

- Un apéritif
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

AGRÉMENTEZ VOTRE DÎNER...

Sur devis

- Champagne à discrétion
- Notre sélection de fromages affinés
- Cave secrète de nos hôtes

Vertumne se fera un plaisir de recevoir vos soirées dansantes. Cette adresse dispose également d'un jardin arboré privatisable.

*Nos équipes s'adaptent aux allergènes ou contraintes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part !

VOTRE EXEMPLE DE COCKTAIL

PIÈCES FROIDES

Tartelette petit pois et menthe

Tartelette tomate, feta et basilic

Tataki de bœuf Français mayonnaise et miel à l'ail noir

Cœur de saumon fumé, condiment cassis de Bourgogne et poivre de bourgeon

Tartare de truite de Banka, leche de tigre

Bar à Huîtres

Ossau Iraty et confiture de cerise noir

Focaccia thon et fenouil

Gravlax de canard de la Maison Barthouil

PIÈCES CHAUDES

Tatin de légumes façon Basquaise

Falafel, sauce tahina

Truffe de risotto aux légumes de saison

Burger de pané végétal, fromage et champignons des bois

Cromesquis d'agneau pré-salé de la baie de Somme

PIÈCES SUCRÉES

Carré de fraise Mara des bois

Tartelette citron de Menton

Chariot à glaces de la maison Ice Mama

Animation Pavlova aux fruits exotiques



VOTRE EXEMPLE DE DÎNER

ENTRÉES

Pâté en croûte de Saint-Dominique, aux saveurs de saison, pickles de légumes d'automne et chutney maison.

Truite de Banka marinée au jus de betterave, siphon de betterave à l'estragon et noix.

Butternut en tarte tatin décliné en plusieurs textures, émulsion de lait de chèvre et poudre de peau de courge.

PLATS

Quasi de veau poêlé au romarin, purée de céleri, artichaut poivrade et jus réduit.

Filet de bar nacré au thym citronné, crémeux de courge, sommités de chou romanesco et beurre blanc à la citronnelle.

Ravioles maison aux champignons, émulsion de truffe noire et parmesan, girolles et échalotes poêlées.

DESSERTS

Entremet citron et gingembre, biscuit cuillère, croustillant chocolat blanc et citron vert, crumble et sorbet citron-gingembre.

Mille-feuille à la vanille, praliné amandes et noisettes maison, noisettes torréfiées et gel de vanille.

