

VERTUMNE

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

« 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 salés

« 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

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-menthe

Cône de bresaola, risotto et parfum de truffe blanche du Piémont

Tataki de bœuf, mayonnaise au miel et ail noir

Tomate : tartelette feta-basilic

Roll de saumon, wasabi et pousses d'épinard

Pic d'aigle : bar mariné au sel de betterave, condiment citron

Ossau-Iraty et confiture de cerise noire

Crackers, Tête de Moine et confiture de framboises

Gravlax de magret de canard, crémeux de patate douce, sauce miel-soja-sésame

Pièces chaudes

Burger de nugget végétal, cheddar et champignons des bois

Burger de bœuf charolais, compotée d'oignons, Cantal AOP et cornichons

Truffe à la tomate confite, mozzarella, pesto de basilic et bresaola

Gyoza crevette

Gambas *Kuro*

Empanada au poulet

Pièces sucrées

Tartelette citron

Sablé vegan, insert framboise

Chou chocolat intense



VOTRE EXEMPLE DE DÎNER EN ACCORD METS ET VINS

Entrées

Œuf bio parfait, confit d'oignons et d'échalotes, crème de comté, crumble à l'aneth et brunoise de chorizo

Loire, Pouilly Fumé, Domaine Tinel-Blondelet 2023, blanc

Carpaccio de Saint-Jacques, radis daïkon en pickles, condiment à l'oignon, algue nori et fruits rouges

Loire, Sancerre Premices, Famille Morin 2023, blanc

Maquereau gravlax brûlé, huile d'orange sanguine, radis red meat, leche de tigre coco-citron vert, pesto

Bordeaux, Pessac Leognan, Château d'Eyran 2023, blanc

Crèmeux de patate douce, brocoli, carottes et petits pois glacés, avocat brûlé, tuile de parmesan, vinaigrette balsamique et huile de noix

Bourgogne, Montagny 1er Cru, Domaine de Montorge 2022, blanc

Plats

Filet de bœuf français, ballotine d'épinards, poireaux et champignons, jus corsé maison et pesto de coriandre

Loire, Chinon, Le Fauteuil Rouge 2023, rouge

Saint-Pierre cuit à l'unilatérale, déclinaison d'aubergines, courgettes poêlées, pesto de basilic du jardin

Corse, Rocc'Azzura, Domaine Mondange 2023, blanc

Cabillaud *skrei* rôti à l'ail des ours, crèmeux de chou-fleur, chou-fleur coloré croquant, beurre blanc à l'ail des ours et croûtons

Bourgogne, Givry La Pièce, Domaine Chofflet 2022, blanc

Risotto aux agrumes, copeaux d'asperges vertes et blanches, segments d'agrumes, tuile végétale au maca

Loire, Ménetou Salon, Domaine de Loye 2023, blanc

Desserts

Dôme aux trois chocolats : pâte brisée au cacao, croustillant Dulcey et feuillantine, dôme mascarpone au chocolat blanc, *namelaka* au chocolat au lait et praliné aux noix de macadamia

Poire Belle-Hélène revisitée et déstructurée à la fève de tonka

Tartelette litchi-menthe : crème pâtissière au litchi, litchis frais, confit menthe/litchi, chantilly à la menthe et crumble

