



LES DÎNERS SIGNATURE Automne / Hiver 2023

Les menus du Chef Vincent Thiessé...

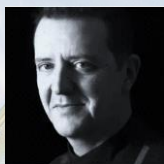


Nos parcours professionnels ont développé nos talents mais plus encore notre passion de la cuisine.
Nous aimons les produits locaux, savoureux et frais.

En contact au quotidien avec nos fournisseurs nous réalisons la production de vos repas dans le respect des normes d'hygiène.
Les approvisionnements sont de saison et issus dès que nous le pouvons de la région Ile de France. Nous veillons à réduire nos emballages et nos déchets.

Nous sommes conscients que la meilleure cuisine est celle qui est réalisée avec le cœur.
Nous espérons que la pause culinaire de votre journée de travail vous enchantera.

Aujourd'hui, réveillez vos papilles... Nous vous présentons notre carte Automne/ Hiver 2023 !



Vincent Thiessé



Pascal Noyer



Menu Bistronomie

CUISINE TENDANCE ET SOIGNÉE À BASE DE PRODUITS DE SAISON ISSUS DE NOS RÉGIONS, SERVIE DANS UN ESPRIT « BISTRO CHIC »

/ Repas assis

LES ENTRÉES

Iataki de thon / gingembre / citronnelle / sauce soja / germes et fleurs
Burrata / champignons / noix / chioggia / persil plat
Tartare de légumes de saison / algues / menthe / huile d'olive
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / chou kale
Soupe de patates douces / coco / curcuma / Saint Jacques

LES PLATS

Pavé de rumsteak / ganache de pommes de terre / chou pak choï / demi glace
Filet de dorade / risotto milanais au safran / sauce aux amandes
Fish & Chips / cabillaud / pommes de terre grenailles / mayonnaise tandoori
Filet de canette / brocolis / potiron / pickles / tamarin
Quasi de veau / carottes / oranges / coriandre

LES DESSERTS

Pavlova / fruits exotiques / citron vert
Figues rôties / fruits secs / mendiants / fleur d'oranger
Crème vanille Bourbon / cassis / meringue / sorbet
Mini baba / rhum / ananas / chantilly coco
Acide / amer / citron / crumble / sorbet / zestes

EN OPTION / FROMAGES

Cœur de brie de Meaux, bouquet de mâche et vinaigrette de figue
Plateau de fromages d'Île de France



/ Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Menu Gastronomique

CUISINE D'INSTINCT RÉALISÉE AVEC UN TRÈS GRAND SOIN PAR NOS CHEFS, TOUJOURS D'INSPIRATION ESTIVALE ET GOURMANDE, OÙ LE DRESSAGE DES ASSIETTES SE DISPUTE LA VEDETTE AVEC LES GOÛTS ET LES TEXTURES DES RECETTES

LES ENTRÉES

I loumous de haricots rouges / crevettes Madagascar bio / pousses d'épinards / noisettes
Gravlax de bar / algues / enokis / pickles de choux rouge / grenade
Stracciatella / huile de truffe / artichaut / pousses d'épinards / noisettes
Dorade royale en carpaccio / en tartare / pulpes potagères / fines herbes
Aigre doux / citron / miel / huile d'olive / multicolore de légumes
Ravioles de tourteau / radis croquants / mangue / coriandre / miel

LES PLATS

Filet de veau / sauce cèpes / petits légumes / expression de carottes
Lotte / bisque / myrtilles / légumes oubliés / alfafa
Filet de turbotin / potiron / gingembre / endives croquantes / safran
Magret de canard / chou kale / ganache de pommes de terre / jus réduit / condiment gremolata
Carré d'agneau / topinambour / jus réduit / sauge frite / truffe
Coquille Saint Jacques / confit de citron / endives / patates douces / poutargue

LES DESSERTS

Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / mangue / yuzu
Délicieux Mont blanc revisité / sorbet citron vert
Macaron / lemon curd / mandarine / salade jeunes pousses / miel
Graines de chia / lait / fruits exotiques / noix de coco / sarrazin
Tout pomme / sorbet / granola



Menu Végétarien sans Gluten

LES ENTRÉES

Ceviche de légumes / spiruline / zestes de citron vert / coriandre
Taboulé de quinoa / citron confit / menthe / tomates séchées
Gaspacho de betteraves / huile d'olive / graines de courges
Tartare de légumes de saison / cornichons / persil / câpres / vinaigre balsamique / huile d'olive

LES PLATS

L'expression de carottes multicolores / condiment gremolata
Légumes oubliés / huile de curry / alfafa
Pommes de terre grenailles / carottes / pousses d'épinard / champignons de Paris
Pâtes sans gluten / patchoi / tomates confites / origan

LES DESSERTS

Houmous de chocolat / muesli
Graines de chia / lait végétal / Fruits du verger
Acai bowl / noix de coco / kiwi / grenade
Fruits de saison / sirop aux épices / menthe



Photos non contractuelles