



# Les Déjeuners Signatures

Automne / Hiver 2024

Les menus du Chef Vincent Thiessé ...



Nos expériences nous ont profondément ancrés dans l'art de la cuisine. Nous mettons un point d'honneur à privilégier des produits locaux, frais et riches en saveurs. En collaboration étroite avec nos fournisseurs, nous respectons rigoureusement les normes d'hygiène et nous nous engageons à réduire les emballages et les déchets. Nos ingrédients sont choisis selon la saison et proviennent autant que possible de l'Île-de-France. Pour nous, la meilleure cuisine est celle qui se fait avec passion, et nous espérons que votre pause gourmande sera un moment de plaisir.

**Aujourd'hui, préparez-vous à éveiller vos papilles... Nous avons le plaisir de vous présenter notre carte Automne/Hiver 2024**



# 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

Tataki de thon / gingembre / citronnelle / sauce soja / germes et fleurs  
Burrata / champignons / noix / chioggia / persil plat  
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / chou kale  
Rémoulade de céleri / copeaux de foie gras / pomme verte  
Soupe de patates douces / coco / curcuma / Saint-Jacques

## LES PLATS

Pavé de rumsteak / brocoli / potiron / pickles / tamarin  
Filet de bar / risotto milanais / butternut / crème de champignon  
Fish & Chips / cabillaud / pommes de terre grenailles / mayonnaise tandoori  
Filet de canette / carotte / orange / coriandre  
Quasi de veau / ganache de pomme de terre / chou pakchoï / demi-glace

## LES DESSERTS

Acide / amer / citron / crumble / sorbet / zestes  
Pomme rôtie / 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 figues  
Plateau de fromages d'Ile de France



# Menu Gastronomie

**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

Houmous de haricots rouges / crevettes de Madagascar bio / pousses germées / fleurs  
Dorade royale en carpaccio / en tartare / pulpes potagères / avruga  
Gravlax de bar / algues / enokis / pickles de choux rouge / grenade  
Straciatella / huile de truffe / artichaut / pousses d'épinards / noisettes  
Ravioles de cèpes / céleri croquants / demi-glace de veau / salade d'herbes mêlées

## LES PLATS

Filet de veau / jus réduit parfumé à l'huile de truffes / petits légumes / expression de carottes  
Lotte / bisque / myrtilles / légumes oubliés / alfafa  
Filet de boeuf / chou kale / gingembre / endives croquantes / safran  
Coquille Saint-Jacques / confit de citron / endives / patates douces / poutargue  
Filet de turbotin / potiron / gingembre / endives croquantes / safran

## LES DESSERTS

Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / thé matcha / 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



# Menu Végétarien sans gluten

**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

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

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 / pakchoï / 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

