



Les Dîners 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
Stracciatella / 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

