



# Les Déjeuners Signature Printemps / Eté 2026

## 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 Printemps/été 2026**



# 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

Œuf parfait / crème d'asperges / croutons / ciboulette / asperges croquantes  
Ceviche de daurade / leche de tigre / multicolore de radis  
Tataki de magret de canard / artichauts / jeunes pousses / fleurs comestibles  
Carpaccio de courgettes jaunes et vertes / burratina / tomates cerises  
Risotto de petit épeautre « verte » / petits pois / pousses d'épinard / salade d'herbes

## LES PLATS

Thon mi-cuit / sauce aux amandes / girolles / pois gourmands  
Pièce de bœuf / ganache de pommes de terre / sauce chimichurri / jeunes pousses  
Saumon / aubergine rôtie / sauce miso / pickles d'oignons rouges  
Dos de cabillaud / légumes nouveaux / bouillon de safran  
Filet de canette / jus à l'hibiscus / mousseline de pois jardiniers / framboises

## LES DESSERTS

Carpaccio de fruits d'été / sirop à la verveine / sorbet melon  
Tarte au citron confit / sorbet / crumble / zestes  
Pavlova/ chocolat / meringue/ glace caramel / cacahuètes  
Mini babas / sirop de limoncello / fraises / chantilly à la vanille  
Ile flottante / coulis de fruits rouges / fruits des bois / pralines roses



# 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

Crèmeux de pois jardiniers / langoustines / citron confit au sel / oignon nouveau  
Halloumi grillé / multicolore de tomates anciennes / olives Kalamata / riquette  
Demi-homard du Maine / expression de carotte / girolles / ciboulette / citron vert  
Ravioles de fenouil / radis croquant / melon / romarin / miel  
Carpaccio et tartare de daurade royale / pulpes potagères / fleurs comestibles

## LES PLATS

Magret de canard rôti / brugnons rôtis / romarin / asperges / fleurs comestibles  
Lotte nacrée / soupe de poisson safranée / légumes nouveaux / basilic rouge  
Filet de veau / jus réduit / polenta crémeuse / parmesan / râpée de truffes d'été  
Filet de St Pierre / jus d'ail noir / chou bok choy / lentilles de chêne / mini carotte fane  
Selle d'agneau / fines herbes / artichauts poivrades / tomates rôties

## LES DESSERTS

Chantilly à la fleur de sureau / rhubarbe / fraises / éclats de crumble  
Lemon curd / mousse de ricotta / framboises / salade de jeunes pousses / miel  
Crème prise au chocolat Valrhona / abricots rôtis / riz soufflé / glace yaourt  
Vacherin déstructuré / melon / sorbet citron vert / chantilly / pistache  
Crème pistache / abricots rôtis (selon saison) / riz soufflé / glace yaourt

