



Les Dîners 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 / lentins 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

