



**Signature Dinners
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



Bistronomic Menu

CONTEMPORARY, REFINED CUISINE FEATURING SEASONAL PRODUCE FROM OUR REGIONS, SERVED IN A “BISTRO CHIC” SPIRIT

/ Seated Meal

STARTERS

Perfect egg / asparagus cream / croutons / chives / crunchy asparagus
Sea bream ceviche / leche de tigre / multicoloured radishes
Seared duck breast tataki / artichokes / baby leaves / edible flowers
Yellow and green courgette carpaccio / burratina / cherry tomatoes
Green spelt risotto / peas / baby spinach / herb salad

MAINS

Seared tuna / almond sauce / girolle mushrooms / mangetout
Beef cut / potato ganache / chimichurri sauce / baby leaves
Salmon / roasted aubergine / miso sauce / pickled red onions
Cod loin / new vegetables / saffron broth
Duck fillet / hibiscus jus / garden pea mousseline / raspberries

DESSERTS

Summer fruit carpaccio / verbena syrup / melon sorbet
Preserved lemon tart / sorbet / crumble / zest
Chocolate pavlova / meringue / caramel ice cream / peanuts
Mini babas / limoncello syrup / strawberries / vanilla Chantilly
Floating island / red berry coulis / forest fruits / pink pralines



Gastronomic Menu

INSTINCTIVE CUISINE, METICULOUSLY CRAFTED BY OUR CHEFS, ALWAYS INSPIRED BY SUMMER AND INDULGENCE, WHERE PLATING TAKES CENTRE STAGE ALONGSIDE THE FLAVOURS AND TEXTURES OF EACH DISH

STARTERS

Garden pea cream / langoustines / preserved lemon / spring onion
Grilled halloumi / heritage tomatoes / Kalamata olives / rocket
Half Maine lobster / carrot textures / girolle mushrooms / chives / lime
Fennel ravioli / crunchy radish / melon / rosemary / honey
Sea bream carpaccio and tartare / vegetable pulp / edible flowers

MAINS

Roast duck breast / roasted nectarines / rosemary / asparagus / edible flowers
Monkfish medallion / saffron fish broth / new vegetables / red basil
Veal fillet / reduced jus / creamy polenta / Parmesan / shaved summer truffle
John Dory fillet / black garlic jus / bok choy / shiitake mushrooms / baby carrots
Saddle of lamb / fine herbs / baby artichokes / roasted tomatoes

DESSERTS

Elderflower Chantilly / rhubarb / strawberries / crumble shards
Lemon curd / ricotta mousse / raspberries / baby leaf salad / honey
Valrhona chocolate custard / roasted apricots / puffed rice / yoghurt ice cream
Deconstructed vacherin / melon / lime sorbet / Chantilly / pistachio
Pistachio cream / roasted apricots (seasonal) / puffed rice / yoghurt ice cream

