

Les Menus
Automne / Hiver 2026-2027

Les menus du Chef Vincent Thiessé....



Quelles saveurs vous attendent cet hiver ?

Depuis plusieurs années, nous partageons avec vous notre passion de la cuisine et notre savoir-faire. Notre conviction : une cuisine préparée avec le cœur fait de chaque pause déjeuner un moment gourmand et convivial.

Avec les premiers frimas, je prends plaisir à cuisiner pour vous les trésors de saison : potimarrons, champignons, poires, pommes et bientôt agrumes. Place aux plats mijotés, aux tartes et aux tourtes tout juste sorties du four, sans oublier les saveurs méditerranéennes et de nos régions.

Cet engagement se prolonge dans notre démarche RSE : privilégier les produits de saison et réduire nos emballages et nos déchets.

Découvrez notre carte Automne/Hiver 2026-2027 et régalez-vous !

Vincent Thiessé

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 de panais / champignons de bois / noisettes
Carpaccio de Saint-Jacques / agrumes / endives rouges / huile d'olive
Crémeux de châtaigne / taboulé de chou-fleur / crumble aux noisettes / persil plat
Gravlax de bœuf / salade thaï de légumes croquants / sauce tahini
Betteraves multicolores marinées / pousses germées / fleurs comestibles / huile vierge

LES PLATS

Suprême de pintade fermière / céleri-rave / champignons / jus à la vanille
Filet de bar / risotto de butternut / bisque de moules de bouchot au curry
Filet de daurade / poireaux fondants / jus de crustacés / pulpe de carottes
Magret de canard / ganache de pomme de terre / sauce aux cèpes / chips de légumes
Pièce de veau rôtie / légumes oubliés / coulis de cresson / pomme Granny
Potiron mijoté au gingembre / bouillon mousseux de safran / fenouil croquant

LES DESSERTS

Crème caramel / butternut / éclat de crumble à la pistache
Tarte au citron déstructurée / sablé / meringues / zestes de citron vert
Mini-babas / sirop de café / chantilly au chocolat / grué de cacao
Mont-Blanc revisité / crème de marrons / crème fouettée à la vanille / meringue / cassis
Fruits exotiques en pavlova / sorbet mangue / fruits de la passion

Végétarien / *Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Menu Gastronomie

CUISINE D'INSTINCT RÉALISÉE AVEC UN TRÈS GRAND SOIN PAR NOS CHEFS, TOUJOURS D'INSPIRATION GOURMANDE, OÙ LE DRESSAGE DES ASSIETTES SE DISPUTE LA VEDETTE AVEC LES GOÛTS ET LES TEXTURES DES RECETTES (*)

AMUSE BOUCHE selon le marché

LES ENTRÉES
Noix de Saint-Jacques / potiron / citron caviar / pousses germées / fleurs
Gravlax de magret de canard / panais / agrumes / enokis / grenade
Crème prise à l'huile de truffes blanches / bouillon mousseux de cèpes / noisettes
Tartare de légumes d'hiver / algues / homard du Maine / pickles de concombre
Carpaccio et tartare de daurade royale / pulpes potagères / jeunes pousses
Ravioles de radis croquants / fenouil / mangue / ciboulette

LES PLATS
Filet de bœuf / pommes Anna / mini-poireaux à la flamme / jus aux brisures de truffes
Filet de barbue / potiron au gingembre / fenouil croquant / bouillon mousseux de safran
Lotte rôtie nacrée / riz vénéré / sucrine braisée / jus de carottes / citron vert
Filet de veau rosé / confit d'oignon rouge / amaretto / butternut aux épices
Selle d'agneau en croûte d'herbes / céleri-rave confit / champignons / ail noir
Légumes oubliés rôtis en cocotte / champignons / truffe noire / pistou d'herbes

LES DESSERTS
Crème prise à la pistache / sorbet pomme verte / riz soufflé / pomme Granny Smith
Macaron / crème citron / mandarine / salade de jeunes pousses / miel
Forêt-Noire revisitée / Amarena / grué de cacao / chantilly à la vanille de Madagascar
Vacherin revisité / clémentine / meringues / thé matcha / yuzu
Ananas Victoria rôti / sorbet citron vert / caramel à la fleur de sel / piment doux

OPTION
Fromages affinés par un MOF



Végétarien / * Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.