

**SALONS DE**  
**L'AVEYRON**  
PARIS BERCY

# LA GASTRONOMIE SIGNATURE

## Printemps / Eté 2023

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

# MENU GASTRONOMIQUE

**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**

## AMUSE-BOUCHE DE SAISON

### ENTRÉES

Houmous de petits pois / tomates cœur de bœuf / pousses germées / fleurs  
Gravelax de bar / asperges / algues / pickles de concombre / framboises  
Légumes croquants / lait de coco / langoustines / piment d'Espelette / menthe  
Dorade royale en carpaccio / en tartare / pulpe potagères / fines herbes  
Aigre doux / citron / miel / huile d'olive / multicolores de légumes  
Ravioles de tourteau / radis croquants / melon / romarin / miel

### PLATS

Filet de veau / sauce morilles / petits légumes / expression de carottes  
Lotte / tapenade / accompagnement All Green / huile de safran / basilic rouge  
Filet de turbotin / tomates / gingembre / pousses de moutarde / cumin / coriandre  
Magret de canard / chou kale / ganache de pomme de terre / jus réduit / gremolata  
Carré d'agneau / gratin Bayaldi / jus réduit / sauge frite / fleur de courgette  
Filet de Saint-Pierre / confit de citron / canneloni de champignons / ricotta / truffes d'été

### DESSERTS

Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / poutargue / nougatine  
Nage de brugnons / sirop estragon / biscuit de goût / sorbet citron  
Macaron / lemon curd / fraise gariguetta / salade de jeunes pousses / miel  
Forêt noire / cerise amarena / chantilly / chocolat / coulis / cacao  
Crème pistache / abricots rôtis / riz soufflé / glace au yaourt  
Sablé / mousseline / fruits rouges / meringue / sorbet / coulis



### EN OPTION / FROMAGE

Duo de Laguiole et Pérail  
Duo de Brie de Meaux et Comté  
Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France / Fromagerie de Paris, 75012

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

# MENU BISTRONOMIE

**CUISINE TENDANCE ET SOIGNÉE À BASE DE PRODUITS DE SAISON ISSUS DE NOS RÉGIONS, SERVIE DANS UN ESPRIT « BISTRO CHIC »**

## LES ENTRÉES

Tataki de thon / gingembre / citronnelle / sauce soja / radis multicolores  
Taboulé de chou fleur / citron confit / tomates confites  
Tomates de couleurs / burrata / pignons de pin / pesto  
Ceviche de légume / coriandre / citron vert  
Asperges vertes / anchois marinés / parmesan / riquette

## LES PLATS

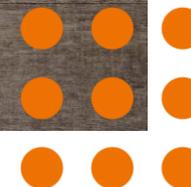
Pavé de rumsteak / ganache de pdt / sauce chimichurri  
Filet de dorade / risotto primavera / olives  
Filet de canette / pois gourmands / artichauts / pickles / basilic  
Fish & Chips / cabillaud / pomme de terre grenailles / mayonnaise tandoori  
Quasi de veau / carottes / oranges / basilic

## LES DESSERTS

Crème vanille Bourbon / framboises / granola maison  
Nage de melon / pastèque / hibiscus / biscuit rose de Reims  
Mini babas / limoncello / fraise / chantilly  
Pavlova / fruits des bois / meringue / citron vert  
Acide / amer / citron / crumble / sorbet / zestes

## EN OPTION / FROMAGES

Sélectionnés par notre Maître Fromager, Eric Lefevre, MOF - Fromagerie de Paris, 75012 Paris



# MENU VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

## LES ENTRÉES

Ceviche de légumes / mousseline de carottes / zestes de citron vert / coriandre  
taboulé de chou fleur / citron confit / menthe / tomates séchées  
Gaspacho de melon / miel / huile d'olive / graines de courge  
Tartare de tomates / cornichons / persil / câpres / vinaigre balsamique / huile d'olive

## LES PLATS

Expression de carottes multicolores / gremolata  
Quinoa / pois chiche / petits pois / courgettes / estragon / huile de curry  
Pommes de terre grenailles / carottes / petits pois / champignons de Paris  
Niçoise de légumes / tomates cerises / sésame / riquette / pesto

## LES DESSERTS

Rhubarbe rôtie / framboises / noix de coco  
Fraises rôties / sorbet citron / riz soufflé  
Compotée de fruits des bois / sorbet framboises / meringues  
Nage de melon / pastèque / hibiscus



Photos non contractuelles

