

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LA GASTRONOMIE SIGNATURE

Été/2024

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

Nos parcours professionnels ont développé nos talents mais plus encore notre passion de la cuisine.
Nous aimons les produits locaux, savoureux et frais.

En contact au quotidien avec nos fournisseurs nous réalisons la production de vos repas dans le respect des normes d'hygiène.
Les approvisionnements sont de saison et issus dès que nous le pouvons de la région Ile de France. Nous veillons à réduire nos emballages et nos déchets.

Nous sommes conscients que la meilleure cuisine est celle qui est réalisée avec le cœur.
Nous espérons que la pause culinaire de votre journée de travail vous enchantera.

Aujourd'hui, réveillez vos papilles... Nous vous présentons notre carte Printemps / Eté 2024



Vincent Thiessé



Pascal Noyer

MENU BISTRONOMIE

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

LES ENTRÉES

Saumon gravelax / poivres / graines / petits pois / radis / jeunes pousses
Taboulé de courgettes / menthe / persil / citron confit
Stracciatella / tomates de couleur / pesto /salade d'herbes
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert
Asperges / sardines en filets / parmesan / riquette

LES PLATS

Dos de cabillaud / sauce aux amandes / girolles / pois gourmand
Pièce de boeuf/ ganache de pdt / sauce chimi churri / jeunes pousses
Pavé de thon / marinade en tataki / aubergines rôties / légumes verts
Filet de bar / bisque / légumes d'été / myrtilles
Quasi de veau expression de carottes / condiments gremolata

LES DESSERTS

Tian de fruits d'été / lavande / glace à l'huile d'olive
Tarte au citron / confit / sorbet / crumble /zestes
Moelleux au chocolat et courgettes / ganache / glace vanille
Mini babas / sirop d'hibiscus / framboises / chantilly
Pavlova / fruits des bois / meringue / citron vert

EN OPTION / FROMAGES

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



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

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

AMUSE-BOUCHE SELON LE MARCHÉ

ENTRÉES

Carpaccio et tartare de daurade royale / pulpe potagères / fleurs comestibles
Houmous de petits pois / tomates cœur de bœuf / pousses germées / fleurs
Gravelax de bar / algues / asperges / pickles de concombre / framboises
Légumes croquants / lait de coco / langoustines / piment d'Espelette / menthe
Ravioles de petits légumes / radis croquants / melon / romarin / miel

PLATS

Carré d'agneau / girolles / artichauts poivrade / tomates rôties
Pièce de veau / sauce morilles / petits légumes / expression de carottes
Lotte / tapenade / accompagnement All Green / huile de safran / basilic rouge
Magret de canard / chou kale / ganache de pommes de terre / jus réduit au Tamarin
Filet de St Pierre / confit de citron / champignons en cuit-cru / truffe d'été

DESSERTS

Vacherin déstructuré / melon / sorbet / meringues / chantilly
Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / poutargue / nougatine
Tarte fine aux fraises / éclat de pistache / sorbet citron
Macaron / lemon curd / fruits rouges / salade de jeunes pousses / miel
Crème pistache / abricots rôtis / riz soufflé / glace yaourt

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.