

# LES SIGNATURES

## Automne / Hiver 2026-27

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 Hiver 2026-2027 et régalez-vous !



Vincent Thiessé & Pascal Noyer



# MENU BISTRONOMIE

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

/ Repas assis

## LES ENTRÉES

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

## LES PLATS

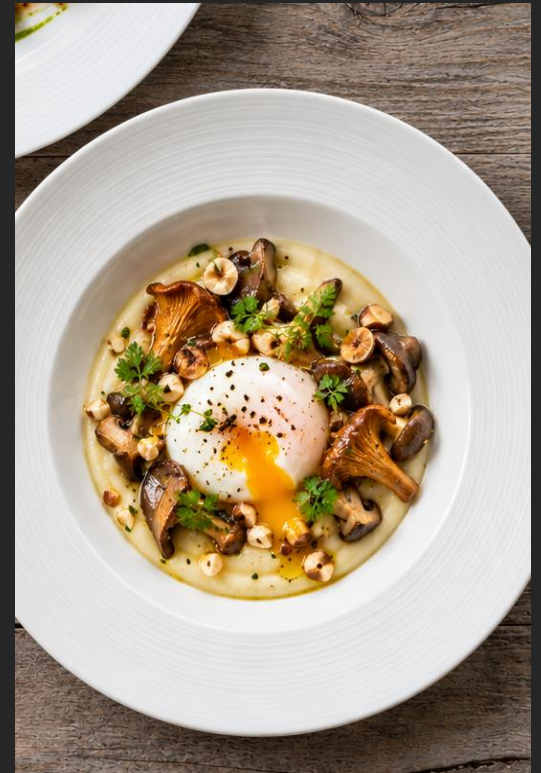
Suprême de pintade fermière / céleri-rave / champignons / jus à la vanille  
 Filet de bar / risotto et butternut / bisque de moules de Bouchots au curry  
 Filet de daurade / poireaux fondants / jus de crustacés / pulpe de carottes  
 Magret de canard / ganache de pommes de terre / sauce aux cèpes / chips de Vitelotte  
 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 / courge butternut / éclats de crumble / pistache  
 Tarte au citron déstructurée / sablé / meringue / zestes de citron vert  
 Minis babas / sirop de café / chantilly chocolat / gruê de cacao  
 Pavlova / fruits exotiques / sorbet mangue / fruits de la passion   
 Mont-Blanc revisité / crème de marron / crème fouettée vanille / meringue / cassis

## EN OPTION / FROMAGES

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



# 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

### 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 truffe blanche / 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 🌿

### PLATS

Filet de bœuf / pommes Anna / mini poireau à la flamme / jus aux brisures de truffe  
Filet de barbie / potiron au gingembre / fenouil croquant / bouillon mousseux de safran  
Lotte rôtie nacrée / riz vénéré / sucrose braisée / jus de carottes / citron vert  
Filet de veau rosé / confit d'oignons rouges / amaretto / butternut aux épices  
Selle d'agneau en croûte d'herbes / céleri-rave confit / champignons / ail noir  
Légumes oubliés / champignons / truffe noire / pistou d'herbes 🌿

### DESSERTS

Crème prise à la pistache / sorbet pomme verte / riz soufflé / pomme Granny  
Ananas Victoria rôti / glace vanille / caramel fleur de sel / piment doux 🌿  
Forêt noire revisitée / Amarena / gruê de cacao / chantilly à la vanille de Madagascar  
Macaron / crème citron / mandarine / salade de jeunes pousses / miel  
Vacherin clémentine / meringue / thé matcha / yuzu

### 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

