SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES SIGNATURES
Autumn / Winter 2026-27
CHEF VINCENT THIESSÉ'S MENUS

What flavours await you this winter?

For several years, we have shared our passion for cooking and our expertise with you. We believe that food prepared with heart turns every lunch break into a delicious, convivial experience.

As the weather turns colder, I look forward to cooking with the best seasonal ingredients: squash, mushrooms, pears, apples and, soon, citrus fruits. Enjoy comforting slow-cooked dishes, savoury tarts and pies fresh from the oven, alongside Mediterranean specialities and regional favourites.

This commitment is also reflected in our sustainability approach: choosing seasonal produce and reducing packaging and waste.

Discover our Autumn/Winter 2026-2027 menu and enjoy!




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 / cèleri-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 / grué 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



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

Végétarien

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 *

SALONS DE L'AVEYRON
PARIS BERCY

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 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'oignons rouges / amaretto / butternut aux épices
Selle d'agneau en croûte d'herbes / cèleri-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 / grué 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



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

Végétarien