

LES SÉMINAIRES 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



L'INSTANT DÉJEUNER

À VOTRE CONVENANCE, LE PLAT PEUT VOUS ÊTRE SERVI EN COCOTTE À PARTAGER DANS UN ESPRIT CONVIVAL OU À L'ASSIETTE *

LES ENTRÉES

Pâté en croûte / volaille / mangue / poivre vert / salade thaï
Tartare de betteraves de couleur / mâche / chèvre frais / ciboulette
Œufs durs bio / thon / yaourt grec / wasabi / pickles d'oignons rouges
Velouté de lentilles / lait de coco / champignons / éclats de châtaignes 🌿

LES PLATS

Paleron de bœuf mijoté / gratin dauphinois / sauce marchand de vin
Pavé de merlu / mousseline de patates douces / beurre de citron vert
Suprême de volaille / risotto / parmesan / jus réduit à l'estragon
Tataki de légumes anciens / sauce soja / sésame / grenade / jeunes pousses 🌿

LES DESSERTS

Coulant au chocolat noir / mangue / meringue
Crèmeux de vanille de Madagascar / sucre cassonade / clémentine
Flan pâtissier à la pistache / Granny / grenade
Poire pochée / sorbet poire / meringue 🌿

EN OPTION / FROMAGES

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



MENU AVEYRONNAIS

L'AUTHENTICITÉ DE NOS PRODUITS DANS VOTRE ASSIETTE *

/ Repas assis

LES ENTRÉES

Croquettes d'Aligot / salade d'herbes

Tourte aveyronnaise / jus réduit au thym

Salade de lentilles du Puy / betteraves / roquefort / miel / noix

LES PLATS

Pavé de sandre laqué miel soja / risotto encre de seiche / légumes de saison

Filet mignon de porc rôti / truffade / champignons

Bœuf cuit longuement / sauce lard fumé / pommes grenailles / blettes

LES DESSERTS

Crumble pomme / poire / verveine

Baba à la gentiane / chantilly / compotée cassis

Sablé noisette / crèmeux châtaigne / poire pochée aux épices

EN OPTION / FROMAGES

Duo de Laguiole et Pérail

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

