



**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES SIGNATURES
Printemps / Eté 2025
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 Eté 2025 !



Vincent Thiessé



Pascal Noyet

MENU BISTRONOMIE

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

**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES ENTRÉES

Sériole en gravelax / poivres / graines / petits pois / radis / jeunes pousses
Asperges / sucrine / croûtons / parmesan / sauce Caesar
Burratina / tomates anciennes / pesto / salade d'herbes
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / lait de coco
Vitello tonnato / câpres à queue / olives Taggiasche / tomates

LES PLATS

Thon mi-cuit / sauce aux amandes / girolles / pois gourmands
Pavé de rumsteak / polenta crémeuse / sauce chimi-churri / jeunes pousses
Saumon / marinade tataki / caponata / légumes vert
Filet de bar / bisque / légumes d'été / myrtilles
Filet de canette / jus à l'hibiscus / ganache de pommes de terre

LES DESSERTS

Tian de fruits d'été / graines / glace à l'huile d'olive
Tarte au citron confit / sorbet / crumble / zestes
Fruits rouges / coulis / ganache / glace vanille
Mini babas / sirop au café / gruê de caco / chantilly au chocolat
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 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

Légumes croquants / lait de coco / langoustines / voile d'Espelette / menthe
Houmous de petits pois / tomates cœur de bœuf / pousses germées / fleurs
Tartare de légumes / algues / homard du Maine / pickles de concombre
Ravioles de petits légumes / radis croquant / melon / romarin / miel
Carpaccio et tartare de dorade royale / pulpes potagères / fleurs comestibles

PLATS

Magret de canard / sauce aux morilles / petits légumes / expression de carottes
Lotte / tapenade / accompagnement all green / huile de safran / basilic rouge
Filet de veau / jus réduit / écume de pommes de terre / légumes / truffes d'été
Filet de St Pierre / jus de carotte / girolles / légumes nouveaux
Selle d'agneau / fines herbes / artichauts poivrades / tomates rôties

DESSERTS

Chantilly à la fleur de sureau / rhubarbe / fraises / éclats de crumble
Lemon curd / mousse de ricotta / framboises / salade de jeunes pousses / miel
Crème prise au chocolat / abricots rôtis / riz soufflé / glace yaourt
Vacherin déstructuré / melon / sorbet / meringues / chantilly
Crème pistache / brugnons 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

