

**ROOF
TOP**
GRENELLE

Les Déjeuners Signature Automne / Hiver 2023

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.

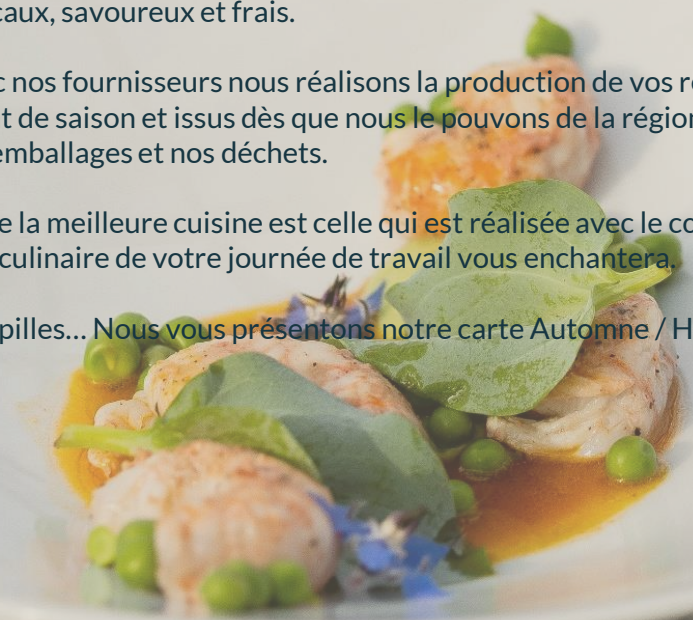
Aujourd'hui, réveillez vos papilles... Nous vous présentons notre carte Automne / Hiver 2023!



Vincent Thiessé



Pascal Noyer



Menu Bistronomie ROOFTOP Grenelle

Repas assis.

ROOFTOP
GRENELLE

Cuisine tendance et soignée à base de produits de saison issus de nos régions, servie dans un esprit « bistro chic ».

Les entrées

Burrata / champignon / noix / chiogga / persil plat
Tartare de légumes / algues / menthe / huile d'olive
Ceviche de lieu / coriandre / citron vert / chou kale
Soupe de patates douces / coco / curcuma / Saint-Jacques

Les plats

Pavé de rumsteak / ganache de pommes de terre / chou pak choï / demi-glace
Filet de dorade / risotto milanais au safran / sauce aux amandes
Fish & Chips / cabillaud / pommes de terre grenailles / mayonnaise tandoori
Quasi de veau / carottes / oranges / coriandre

Les desserts

Pavlova / fruits exotique / citron vert
Figues rôties / fruits secs / mendiants / fleur d'oranger
Crème vanille Bourbon / cassis / meringue / sorbet
Mini baba / rhum / ananas / chantilly coco

En Option / Les Fromages

Cœur de brie de Meaux, bouquet de mâche et vinaigrette de figue
Plateau de fromages d'Ile de France



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

Menu Gastronomie ROOFTOP Grenelle

Repas assis.

Menu servi en trois services, élaborée par notre Chef en fonction des produits de saison et de leur circuit le plus court.



Cuisine tendance et soignée à base de produits de saison, servie dans un esprit « bistrot chic ».

Les entrées

Houmous de haricots rouge / crevettes de Madagascar bio / pousses germées / fleurs
Gravelax de bar / algues / enokis / pickles de choux rouge / grenade
Stracciatella / huile de truffe / artichaut / pousses d'épinards / noisettes
Ravioles de tourteau / radis croquants / mangue / coriandre / miel

Les plats

Filet de veau / sauce cèpes / petits légumes / expression de carottes
Lotte / bisque / myrtilles / légumes oubliés / alfafa
Magret de canard / chou kale / ganache de pommes de terre / jus réduit / condiment gremolata
Coquilles Saint-Jacques / confit de citron / endives / patate douce / poutargue

Les desserts

Ganache de chocolat / huile d'olive vierge / mangue / yuzu
Macaron / lemon curd / mandarine / salade jeunes pousses / miel
Délicieux Mont blanc revisité / sorbet citron vert
Graines de chia / lait / fruits exotiques / noix de coco / sarrazin



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