ROOF TOP GRENELLE

Les Ateliers
Automne / Hiver 2026/2027
Les menus du Chef Vincent Thiessé



ROOF TOP GRENELLE



Les Ateliers Salés Froids

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives, craquez pour nos ateliers salés froids et leurs mini-plats préparés en direct sous vos yeux par nos Chefs. (*)

Les salaisons

Cécina de bœuf / pulpe de châtaigne / vinaigrette vierge	445€ HT

Foie gras

Terrine de foie gras / pain grillé / fleur de sel / poivre du moulin	450€ HT

Les végétariens

Découpe de burrata / potimarron / trompettes de la mort / huile de noisette	445€ HT
Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron	445€ HT

Au large des côtes

Tartare de saumon / citron vert / mangue / échalotte / ciboulette	445€ HT
Saumon gravelax / avruga / grand blinis /crème crue / citron	445€ HT

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

ROOF TOP GRENELLE



Les Ateliers Salés Chauds

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives, craquez pour nos ateliers salés et leurs mini-plats chauds, préparés en direct sous vos yeux par nos Chefs. (*)

Végétal

Risotto / potiron / champignons des bois /pousses d'épinard	245€ HT
Tataki de patates douces / gingembre / sauce soja / sésames / ciboule	245€ HT
Mini penne / crème / roue de parmesan	390€ HT

Les carnivores

Côte de bœuf rôtie / confit d'oignon à l'amaretto / butternut rôti aux épices	530€ HT
Filet de veau rôti / légumes oubliés / jus au brisures de truffe	530€ HT
Épaule d'agneau confite / curry de brocolis et cèleri rave / amandes fumées	530€ HT
Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre / jus réduit / truffe	490€ HT

Coquillages & crustacés

Homard cuit à la nage / bisque / myrtilles	530€ HT
Queue de lotte rôtie / sauce aux amandes / poutargue / chou pakchoï	530€ HT
Coquille st jacques à la pince / beurre clarifié / sauce soja / citron vert	580€ HT

Fun ou alternative

Gaufres au sarrasin / gravelax de magret de canard / chutney de fruits / compote d'oignons	360€ HT
Cheeseburger / bœuf / cornichons / oignons rouges / salade / sauce	390€ HT
Pitas / falafel / yaourt grec / crudités / sauce muhammara	360€ HT

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

ROOF TOP GRENELLE



Les Ateliers Sucrés

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives, craquez pour nos ateliers sucrés et leurs mini-dessert, préparés en direct sous vos yeux par nos Chefs. (*)

Les gourmandises

Tarte au citron revisitée / crème citron / sorbet / crumble dans un verre à Martini	460€ HT
Pavlova fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert	460€ HT
Brioche perdue / pommes rôties / sauce aux éclats de pistaches	460€ HT
Clafoutis aux poires / miel / glace au lait d'amandes	460€ HT
Compote de fruits du verger / graines / coulis / sorbet	460€ HT

Une envie de chocolat

Fontaine de chocolat aux fruits frais / bonbons	365€ HT

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