

LA TABLE

Jean-Paul Tossens

LE MENU DÉGUSTATION

Les Mises en Bouche du Chef

Le Pain au sarrasin et le beurre de la "Baratte Bordelaise"

LA GROSSE LANGOUSTINE

Bouillon Dashi / Royale de Bonite

* ASPERGES DES LANDES & MORILLES

Boudin de volaille et foie gras / Emulsion champignons

* LE FILET CANARD DE LA FERME DU COURDOU RÔTI SUR L'OS

Fumé au bourgeon de sapin / Jus de Canard Soja & Sarrasin / Les cuisses confites dans un petit pain cuit à la vapeur

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ DOMINIQUE BOUCHAIT (SUPP. 12€)

* LE GRAND DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE CAROLYN

MENU COMPLET

78€ par personne

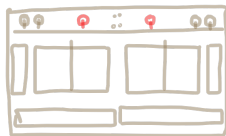
(*) FORMULE DÉJEUNER

62€ par personne

MENU ET SÉLECTION DE VIN 115€

MENU ET ACCORD SANS ALCOOL 110€

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum



LA TABLE

Jean-Paul Tossens

TRUFFE & CHAMPIGNONS

Les Mises en Bouche du Chef

Le Pain au sarrasin et le beurre de la "Baratte Bordelaise"

LA GROSSE LANGOUSTINE

Bouillon Dashi / Royale de Bonite

LE TURBOT

Risotto de céleri rave / Céleri branche / Caviar

ASPERGES DES LANDES & MORILLES

Boudin de volaille et foie gras / Emulsion champignons

LE FILET CANARD DE LA FERME DU COURDOU RÔTI SUR L'OS

Fumé au bourgeon de sapin / Jus de Canard Soja & Sarrasin / Les cuisses confites dans un petit pain cuit à la vapeur

LA PLANCHE DE FROMAGE DE CHEZ DOMINIQUE BOUCHAIT

LE DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE CAROLYN

MENU COMPLET

115€ par Personne

MENU ET SÉLECTION DE VIN 160€

Menu servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 20h45 maximum