

# 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

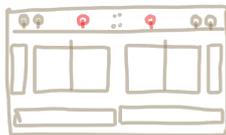
#### (\* FORMULE DÉJEUNER

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