

# 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"

---

### CHOUX FLEUR / SPRATS / CAVIAR

Sur un fine gelée de pot au feu

---

### \* LE HOMARD GRILLÉ

Caviar d'aubergines fumé / Riz Nikomaru fraîchement polis / Émulsion de jus de homard et gingembre

---

### \* LE LAPEREAU DE LA FERME EN 3 FAÇONS

sauge et romarin du jardin

---

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

---

### \* LE GRAND DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE CAROLYN

#### MENU COMPLET

78€ par personne

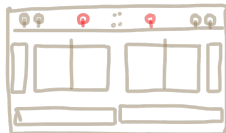
#### (\*) FORMULE DÉJEUNER

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"

---

## LE CARPACCIO DE CHEVREUIL D'ÉTÉ

Glace au lait frais et truffe Melanosporum

---

## LA QUEUE DE GROSSE LANGOUSTINE RÔTIE EN CARAPACE

Les pinces en accras / Mayonnaise à la truffe

---

## LA RAVIOLE DE VEAU ET CHAMPIGNONS DE MADIRAN

Lait infusé à la truffe

---

## LE PIGEONNEAU DE LA FERME DU GRIT (PROJAN)

Nems de cuisses confites / boudin noir Basque

---

## 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