

# 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"

---

### **Tartare de Chevreuil d'ici coupé au couteau**

Caviar d'Aquitaine

---

### **\* Le Biscuit Moelleux Esturgeon & Cèpes**

Jus de coques et langoustines

---

### **\* Le Pigeonneau Rôti à l'Os**

Cuisse confite et abatis / Jus aux noisettes du Piémont

---

La Sélection de Fromages de chez Dominique Bouchait (Supp. 12€)

---

### **\* Le Grand Dessert de notre Cheffe Pâtissière Carolyn**

#### **Menu Complet**

78€ par personne

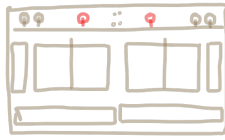
#### **(\*) Formule Déjeuner**

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"

---

### **Tartare de Chevreuil d'ici au Couteau**

Accompagné d'une glace à la truffe

---

### **Le Biscuit Moelleux d'Esturgeon & Cèpes**

Jus de Coques et Langoustines

---

### **La Tarte Fine Comté / Truffe**

---

### **La Belle Côte de Veau pour Deux**

Mousseline de pomme de terre / Jus à la truffe

---

### **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