

LA TABLE

Jean-Paul Tossens

LE MENU DÉGUSTATION

Les Mises en Bouche du Chef
Le Pain au sarrasin et le beurre maison

LES PETITS POIS ET LA CORIANDRE

Straciatella di buffala / Croustillants de ris de veau

* LE LIEU JAUNE DE LIGNE MARINÉ AU MISO

Tomate / piquillos / gingembre

* LE CHEVREUIL D'ÉTÉ DE NOS CAMPAGNES

Fumé au bourgeons de sapin / Jus aux fruits rouges / Poireaux grillés / Purée de noisette 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

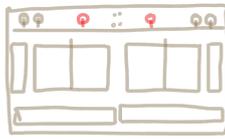
(* FORMULE DÉJEUNER

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 maison

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