

LA TABLE

Jean-Paul Tossens

LE MENU DÉGUSTATION

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

SASHIMI DE COQUILLE ST JACQUES

Céleri / Cresson / Poutargue

RAVIOLIS DE HOMARD

Bouillon coco / curry vert

LE CHEVREUIL DE NOS CAMPAGNES

Petit gratin d'endives et jambon à la truffe / Jus au poivre vastyfer

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

LE SAPIN & LA NOISETTE

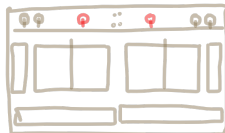
Crèmeux sapin / Ganache noisette / Biscuit au miel de sapin

75€ PAR PERSONNE

MENU ET SÉLECTION DE VIN 105€

MENU ET ACCORD SANS ALCOOL 105€

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

SASHIMI DE COQUILLE ST JACQUES

Cresson de fontaine / Truffe / Poireaux

CUISSE DE CANARD CONFITE & FOIE GRAS DE CHEZ JULES

Polenta Crémeuse / Lait infusé à la truffe

LE VELOUTÉ TOPITRUFFE

LE PITHIVIER DE MARCASSIN ET CÈPES

Mousseline de céleri fumée / Jus à la truffe

LA PETITE FONDUE DE CHEZ DOMINIQUE BOUCHAIT

(Meilleur Ouvrier de France)

LA BOULE SÉSAME & YUZU

Sésame noir / Yuzu / Chocolat

110€ PAR PERSONNE

MENU ET SÉLECTION DE VIN 145€

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