

LA TABLE

Jean-Paul Tossens

LE MENU DÉGUSTATION

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

* LES ASPERGES DES LANDES

Tranchées à cru / Croustillant de ris de veau / Ail des Ours / Anchois de Cantabrie

LE ST PIERRE SNACKÉ

Jus de poulet teriyaki / Trevis beurre gingembre

* LA TAGLIATA DE BOEUF SIMMENTAL

La joue braisée aux oignons de Roscoff

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

* LE DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE CAROLYN

MENU COMPLET

75€ par personne

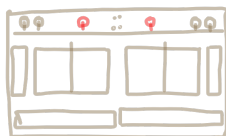
(*) FORMULE DÉJEUNER

58€ par personne (88€ avec l'accord mets & vins)

MENU ET SÉLECTION DE VIN 110€

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

LE TARTARE DE BŒUF SIMMENTAL

Glace à la truffe

LA QUEUE DE GROSSE LANGOUSTINE RÔTIE EN CARAPACE

Les pinces en accras / Mayonnaise à la truffe

LA RAVIOLE DE CHAMPIGNONS

Lait infusé à la truffe

LE PIGEONNEAU DE LA FERME DU GRIT (PROJAN)

Nems de cuisses confites / boudin noir

LA PLANCHE DE FROMAGE DE CHEZ DOMINIQUE BOUCHAIT

LE DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE CAROLYN

MENU COMPLET

110€ par Personne

MENU ET SÉLECTION DE VIN 150€

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