

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"

HUÎTRES GILLARDEAU / POIREAUX / WAGYU

* RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Raviole de jarret confit / émulsion d'orties des champs

* LE CHEVREUIL D'ICI

Girolles / Betterave / Poivre de Sichuan

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

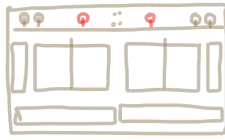
62€ par personne

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

Ω Teritoria



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 AU COUTEAU

Accompagné d'une glace à la truffe

RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Raviole de jarret confit / Beurre à la truffe

LA SOUPE DE CHAMPIGNONS / TRUFFE

Brioche au beurre

LE BŒUF BLACK ANGUS

Poireaux grillé à la flamme / Mousseline de pomme de terre fumée / 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