

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"

Le Thon Rouge à Cru

Variation de petits pois / Emulsion dashi & riz basmati

*** Les Asperges Blanches de chez Herens**

Boudin de volaille aux cèpes / Jus de poulet rôti

*** L'Agneau de Lait en 3 Préparations**

Les beaux morceaux / Pois chiches / Citron confit

Le collier en tajine / boulgour / Légumes

L'épaule confite dans un pain naan

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

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

Menu Dégustation

80€ par personne

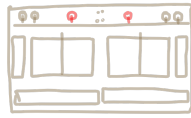
(*) Formule Déjeuner

65€ par personne

Menu et Sélection de Vin 120€

Menu et Accord Sans Alcool 115€

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"

Le Thon Rouge à Cru

Variation de petits pois / Emulsion dashi & riz basmati

Les Asperges Blanches de chez Herens

Boudin de volaille aux cèpes / Jus de poulet rôti

Le Grand Raviolis de Jarret de Veau

Sauge / Truffe

L'Agneau de Lait en 3 Préparations

Les beaux morceaux / Pois chiches / Citron confit

Le collier en tajine / boulgour / Légumes

L'épaule confite dans un pain naan

La Planche de Fromage de Chez Dominique Bouchait

Le Dessert de notre Cheffe Pâtissière Carolyn

Menu Truffe & Champignon

115€ par Personne

Menu et Sélection de Vin 160€

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