

# 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 TURBOT

Risotto de céleri rave / Céleri branche / Caviar

---

### \* ASPERGES DES LANDES & MORILLES

Boudin de volaille et foie gras / Emulsion champignons

---

### \* LE VEAU: LE FILET / LE JARRET / LES RIS

Asperges Vertes / Jus aux baies de genévrier fumées

---

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

---

\* LE GRAND DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE CAROLYN

### MENU COMPLET

78€ par personne

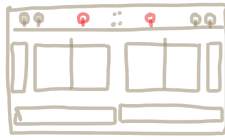
### (\*) FORMULE DÉJEUNER

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 de la "Baratte Bordelaise"

---

## LE TARTARE DE LANGOUSTINES

Millefeuille de pomme de terre / Truffe / Parmesan

---

## LE TURBOT

Risotto de céleri rave / Céleri branche / Caviar

---

## ASPERGES DES LANDES & MORILLES

Boudin de volaille et foie gras / Emulsion champignons

---

## LE VEAU: LE FILET / LE JARRET / LES RIS

Asperges vertes / Jus aux baies de genévrier fumées

---

## 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