LA TABLE
Jean-Paul Tossens

LE MENU DÉGUSTATION

Les Mises en Bouche du Chef
Le Pain au Sarrasin & Le Beurre de la "Baratte Bordelaise"

.....

CABILLAUD / MISO / SHITAKE / CITRONELLE

.....

*LE FOIE GRAS DE CANARD / BETTERAVE / AGRUMES / MIEL

.....

○ LA GRAND RAVIOLE HOMARD / CÈPES / POIREAUX

.....

* LE BOEUF BLACK ANGUS / ECHALOTE / JUS UMAMI / GRENAILLES FUMÉES (RAPÉE DE TRUFFE - 10€)

.....

○ LA PLANCHE DE FROMAGE DE CHEZ DOMINIQUE BOUCHAIT
(SUPPLÉMENT 12€)

.....

*LE GRAND DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE CAROLYN

MENU EN 3 SERVICES * (UNIQUEMENT AU DÉJEUNER) - 65€

MENU EN 4 SERVICES (SAUF PLATS AVEC ○) - 80€

MENU EN 6 SERVICES (FROMAGE COMPRIS) - 115€

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

LA TABLE
Jean-Paul Tossens

LES APPÉRITIFS

LA COUPE DE CHAMPAGNE - 15€

LE KUMQUAT TONIC - 14€
(Avec la liqueur de Kumquat de Tom)

L 'APÉRITIF MAISON - 14€
Pacherenc doux, ananas, et armagnac

LE SPRITZ - 14€
(Aperol, Prosecco, Eau pétillante)

LE COCKTAIL SANS ALCOOL - 10€

LES LIMONADES MAISON - 6.5€

LES ACCORDS METS & VINS

LA SÉLECTION DE VINS

Partez à la découverte de notre cave et de notre région à travers une sélection de vins soigneusement élaborée. Entre grands classiques et cuvées de caractère, chaque accord a été pensé pour accompagner et révéler les créations du Chef, tout en mettant à l'honneur les terroirs qui nous entourent.

3 VERRES - 30€
4 VERRES - 40€
6 VERRES - 60€

LA SÉLECTION SANS ALCOOL

Découvrez une autre façon de sublimer votre repas, à travers une sélection **100% sans alcool**. Créées et sélectionnées par Tom, Meilleur Apprenti de France (Arts de la Table), ces boissons offrent des accords précis, élégants et surprenants, pensés pour accompagner chaque plat avec justesse et finesse.

3 VERRES - 25€
4 VERRES - 35€
5 VERRES - 40€

Eau plate ou pétillante micro filtrée - 5€

LA TABLE
Jean-Paul Tossens

THE TASTING MENU

The Chef's Appetizers
Buckwheat Bread & Butter from the "Bordeaux Churn"

.....

COD / MISO / SHIITAKE / LEMONGRASS

.....

*DUCK FOIE GRAS / BEETROOT / CITRUS / HONEY

.....

○ LARGE LOBSTER RAVIOLI / PORCINI MUSHROOM / LEEK

.....

*BLACK ANGUS BEEF / SHALLOT / UMAMI JUS / SMOKED BABY POTATOES (SHAVED TRUFFLE - €10)

.....

○ THE CHEESE BOARD FROM DOMINIQUE BOUCHAIT
(SUPPLEMENT €12)

.....

*THE GRAND DESSERT BY OUR PASTRY CHEF CAROLYN

3-COURSE MENU *(LUNCH ONLY) - €65

4-COURSE MENU (EXCLUDING DISHES MARKED WITH ○) - €80

6-COURSE MENU (INCLUDING CHEESE) - €115

Set menu served for the entire table until 8:45 pm at the latest

LA TABLE
Jean-Paul Tossens

DRINKS

A GLASS OF CHAMPAGNE - €15

LE KUMQUAT TONIC - 14€
With Tom's Kumquat Liqueur

HOUSE APERITIF - €14
Sweet Pacherenc, pineapple, and Armagnac

THE SPRITZ - 14€
(Aperol, Prosecco, Sparkling water)

THE NON-ALCOHOLIC COCKTAIL - €10

HOMEMADE LEMONADES - €6.50

FOOD & WINE PAIRINGS

WINE SELECTION
Set off on a journey through our cellar and our region with a thoughtfully curated wine selection. From timeless classics to distinctive cuvées, each pairing has been designed to complement and elevate the Chef's creations, while showcasing the richness of our surrounding terroirs.

3 GLASSES - 30€
4 GLASSES - 40€
6 GLASSES - 60€

THE ALCOHOL-FREE SELECTION
Discover a different way to enhance your dining experience with our **100% alcohol-free** selection. Created and curated by Tom, Meilleur Apprenti de France (Table Arts), these beverages offer precise, elegant and unexpected pairings, thoughtfully crafted to accompany each dish with balance and finesse.

3 GLASSES - 25€
4 GLASSES - 35€
5 GLASSES - 40€

Micro-filtered still or sparkling water - €5