

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"

La Fine Tarte de St Jacques

Choux Fleur / Caviar

*** Le St Pierre Rôti & Cru**

Mousseline d'algues / Salicorne au beurre

*** La Poulette Rôtie au Thym**

Jus à la truffe / La cuisse en boudin au foie gras

Les premières asperges vertes de chez Pierre

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

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

Menu Complet

78€ par personne

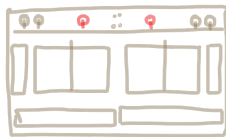
(*) Formule Déjeuner

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"

La Fine Tarte de St Jacques

Choux Fleur / Caviar

Le St Pierre Rôti & Cru

Mousseline d'algues / Salicorne au beurre

Les Gnocchis de Pomme de Terre

Sauce à la truffe

La Poulette Rôtie au Thym

Jus à la truffe / La cuisse en boudin au foie gras

Les premières asperges vertes de chez Pierre

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