

La Table

L'épure et l'exubérance

Hugo Bourny et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous faire découvrir une cuisine d'intuition ; des plats construits autour des émotions et des rencontres.
Avec la complicité essentielle de Jordan Talbot, chef pâtissier.

•



Menu en 4 services ... 95 euros

Le Brillat Savarin sélectionné par la ferme d'Alexandre
en fine raviole au vin jaune, champignons, noisettes et sapin de Douglas

•

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent
sériole juste marinée et capucine, bouillon mousseux au gingembre

•

La volaille du Perche de Stéphanie Leveau
contisée à l'ail noir, artichaut fermenté, huile de fleur d'ail et cardamome noire

•

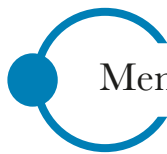
La pomme Delcorf de Roland Rigault
herbes folles dans l'esprit d'une Chartreuse



La Table

L'épure et l'exubérance

Hugo Bourny et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous faire découvrir une cuisine d'intuition ; des plats construits autour des émotions et des rencontres.
Avec la complicité essentielle de Jordan Talbot, chef pâtissier.



Menu en 5 services

... 135 euros

•

L'huître spéciale de Perle Blanche

crème glacée au lard de Colonnata, haricots de Paimpol et oxalys

•

La crevette impériale de Frédéric Voisin

bouillon minute aux feuilles de bergamote

ou

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent

sérieole juste marinée et capucine, bouillon mousseux au gingembre

•

Le Saint-Pierre de Marie Bercegeay

bouillon de pommes aux feuilles d'agrumes,
variation de céleris, citron Kabosu mûr sur l'arbre

•

La volaille du Perche de Stéphanie Leveau

contisée à l'ail noir, artichaut fermenté, huile de fleur d'ail et cardamome noire

•

Le chocolat grand cru du Venezuela de Nicolas Berger

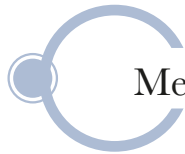
mousse légère, crème glacée à la vanille grillée, gruë de cacao



La Table

L'épure et l'exubérance

Hugo Bourny et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous faire découvrir une cuisine d'intuition ; des plats construits autour des émotions et des rencontres.
Avec la complicité essentielle de Jordan Talbot, chef pâtissier.



Menu en 7 services

... 185 euros

L'huître spéciale Perle Blanche

crème glacée au lard de Colonnata, haricots de Paimpol et oxalys

•

Le foie gras de Robert Dupérier

fin gel de shiso rouge, betteraves, sobacha et poivre de Tasmanie

•

Le Brillat Savarin sélectionné par la ferme d'Alexandre

en fine raviole au vin jaune, champignons, noisettes et sapin de Douglas

•

La crevette impériale de Frédéric Voisin

bouillon minute aux feuilles de bergamote

•

La lotte frottée au Katsuobushi et affinée 5 jours

émulsion de thé fumé, brocoli au poivre de Phu Quoc,
chou kale et lard de Saint-Géry

•

Le pigeonneau de la famille Boga

grué de cacao de Sao Tomé, aubergine, whisky Ardbeg Ultimate, consommé fumé

•

Le Kalamansi d'Etienne et Perrine Schaller

en sorbet et marmelade, vanille de Tahiti et crèmeux safrané

