

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 3 services

déjeuner uniquement du mardi au vendredi
accord mets & vins

... 75 euros

... 50 euros



Menu en 4 services
accord mets & vins

... 95 euros

... 75 euros



Menu en 5 services
accord mets & vins

... 135 euros

... 95 euros



Menu en 7 services
accord mets & vins

... 185 euros

... 115 euros



notre sélection de fromages du bassin francilien

En complément

... 28 euros

Merci à nos producteurs, éleveurs, mareyeurs : Roland, Frédéric, Arnaud, Claude, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice, Timothée, Robert, Etienne et Perrine ... grâce auxquels tout devient possible !

Prix en euros TTC, service compris. Plats faits maison. Viandes et poissons : origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives. Tous nos menus sont proposés avec des pièces apéritives, un amuse-bouche, un pré-dessert et des mignardises.

L'huître spéciale de Perle Blanche

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

Alsace 1er Cru Burg, Domaine Marcel Deiss, 2012

La crevette impériale de Frédéric Voisin

juste marinée, bouillon minute aux feuilles de bergamote

Saké Sotenden Tokubetsu Junmai, Otokoyama Honten, Kesenuma, Miyagi

Les légumes racines de Roland Rigault

lard rôti au miel, grué, bergamote et sabayon au persil tubéreux

Champagne, Pommery Blanc de Noirs

Le Brillat Savarin sélectionné par la ferme d'Alexandre

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

La Grande Cuvée, Domaine de La Dourbie, 2014

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent

dorade royale juste marinée et capucine, bouillon moussoux au gingembre

Supp. caviar Sturia d'Aquitaine ... 30 euros

Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, 2020

La Saint-Jacques de Florian et Marie

pochée au beurre frais, coques, salicorne et safran

Santenay Champs Perrier, Domaine Jean Chartron, 2016

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

Sancerre Rouge, Domaine Vacheron, 2019

La volaille du Perche de Stéphanie Leveau

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

Côtes du Roussillon Cibelle, Domaine Mirmanda, 2019

Le dos de chevreuil mariné à la lie de Champagne

poivre de Kampot, raisins et cerfeuil tubéreux

Côtes Catalanes Rouge Vieilles Vignes, Domaine Gauby, 2014

La pomme Delcorf de Roland Rigault

herbes folles dans l'esprit d'une Chartreuse

Infusion pomme verte, Chartreuse et estragon du Mexique au Shaker

Le chocolat grand cru du Venezuela de Nicolas Berger

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

Porto Tawny 20 ans, Sao Pedro Das Aguias, Rozes

Le Kalamansi d'Etienne et Perrine Schaller

en sorbet et marmelade, vanille de Tahiti et crémeux safrané

Champagne Royal Blue Sky, Pommery

