

La Table

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.



Célébrons la Saint-Sylvestre ... 395 euros / personne

Entracte de caviar Sturia

La truffe blanche
en fin pâté chaud, vieux lard et pomme Amandine

Le carpaccio de Saint-Jacques et truffe
condiment champignon et sapin Douglass

Le foie gras de Robert Dupérier
poêlé puis poché au dashi et agrumes

Le homard fumé à la vanille
bouillon mousseux, carotte et coriandre vietnamienne

La tourte de chevreuil et foie gras
persil tubéreux, grué de cacao et cédrat confit

Le Camembert bio AOP de Stéphanie Conrad
copieusement truffé

La truffe blanche
noisette du Piémont et persil tubéreux

Le safran
fruit de la passion et vanille de Tahiti

Le chocolat grand cru Cuba de Nicolas Berger
truffe noire Melanosporum

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.
Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des produits disponibles.