

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.



Noël au Lucas Carton

... 295 euros / personne

Toasts apéritifs

Le foie gras de Robert Dupérier
anguille fumée et salicorne

Les légumes racines de Roland Rigault
lard rôti au miel de grué, bergamote et sabayon au persil tubéreux

La noix de Saint-Jacques et le safran
couteaux, salsifis confits aux agrumes d'hiver

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

Le Chapon-Pintade d'Arnaud Billon
contisé à la truffe et au foie gras
dauphine de topinambour fermenté, coulant de truffe

Le Camembert bio AOP de Stéphanie Conrad
copieusement truffé

La truffe blanche
noisette du Piémont et persil tubéreux

Le marron et la clémentine de Corse
en textures, sapin Douglass

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.