

# 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 « Autour du Caviar »

... 260 euros

#### **Le caviar Baerii primeur & la langoustine de casier**

en fin carpaccio, crème crue fumée, citron Meyer, feuille de poivrier de Tasmanie

#### **Le caviar Oscière prestige et le tourteau de casier des côtes bretonnes**

velour d'amande au cédrat, céleri et garum d'oursins

#### **Le caviar Baerii vintage et le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent**

bar de ligne juste mariné et capucine, bouillon mousseux au gingembre

#### **Le caviar Oscière et le bœuf d'Arnaud Billon**

maturé par nos soins aux algues, salicorne, estragon et céleri dans l'esprit d'une béarnaise

#### **Le caviar Baerii Origin et la noix de coco**

verjus en sorbet, crémeux citron et feuille d'huître

**Caviar sélectionné par la Maison Sturia \ Aquitaine**  
**Le menu est servi pour l'ensemble des convives.**

