

# La Table



## Célébrons la Saint-Sylvestre

*Menu du 31 décembre 2022*

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, Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant et Marcantonio Sassi, chef sommelier.

**Nous vous souhaitons de très belles fêtes !**

•

**Le finger de thon ikejime mariné**  
caviar Ocsietre et garum de thon

•

**L'huître Perle Blanche snackée au barbecue**  
miso de sarrasin

•

**Le poireau et le bar de ligne**  
bouillon mousseux au gingembre, caviar Primeur Sturia

•

**La St Jacques – éclatée -**  
citron mexicain, pétrole de chou au poivre de Putumayo

•

**La lotte maturee**  
sauce à la royale, truffe Mélanosporum

•

**Le Wellington de chevreuil copieusement truffé**  
cerfeuil tubéreux

•

**Crèmeux de « Briard » de Seine et Marne truffé**  
jeunes pousses d'épicéa

•

**Le fruit de la passion de Bretagne**  
glacé au safran

•

**Les vanilles**  
grillées, fumées et bleue de la Réunion

•

**Le pamplemousse**  
yaourt et caviar Sturia

Prix du menu : **450 euros** / personne (*hors boisson*)