

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



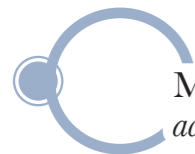
Menu en 4 services
accord mets & vins

... 100 euros
... 75 euros



Menu en 5 services
accord mets & vins

... 140 euros
... 100 euros



Menu en 7 services
accord mets & vins

... 195 euros
... 135 euros



notre sélection de fromages du bassin francilien

En complément
... 28 euros

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

Toutes les créations sont disponibles à la carte
Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.

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

Tous nos menus sont proposés avec des pièces apéritives, un amuse-bouche, un pré-dessert et des mignardises.



Le thon rouge de ligne Ikejime
servi cru, betterave fermentée et shiso, yaourt au poivre de Voatsiperifery
Jasnieres, Chant de vigne, Christine de Mianville, 2018

La sardine de Bretagne
au naturel, garum anisé et raifort
vieux vinaigre balsamique et citron mexicain
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Classico Superiore, «Balciano», Sartarelli, 2016

L'artichaut Camus en variation de textures
bouillon anisé au sapin Douglass et à l'aspérule odorante
Vacqueyras, Famille Perrin, 2020

Les légumes racines et le « mole » de Reynaldo
émulsion verjus et beurre fumé, charcuterie maison
Champagne Blanc de Noirs, Pommery

La crevette impériale des Marais Poitevin
bouillon minute aux feuilles de bergamote, raifort et brocolis grillés
Spoletto, Trebbiano Spoletino, Perticaia, 2017

Le homard bleu de Bretagne, jeu des amers et des agrumes de Perrine et Etienne
potimarron, albedo et feuilles d'agrumes, geranium rosat
Viré-Clessé, Denis Jeandeau, 2020

La lotte de Marie Bercegeay et le rau-ram
marinée, puis fumée et maturée, carotte maraîchère et kombucha
Mâcon-Cruzille, Les Genevrières, Domaine Guillot-Broux, 2019

Le cépe français, émulsion au poivre de Tasmanie
ail noir, café Bourbon pointu et orties, consommé de champignons
Mercurey, Château de Chamirey, 2019

La volaille du Perche de Stéphanie Leveau
artichaut camus, réglisse, sapin et verveine sucrante des Antilles
Saint-Joseph, Cuvée du Papy, Stéphane Montez, 2019

Le dos de chevreuil
maturé et mariné à la lie de champagne
poivre rouge de Kampot et cerfeuil tubéreux
Languedoc, Mala Coste Rouge, Domaine de La Dourbie, 2018

Notre lièvre à la royale
dauphine de topinambour et oxalys
Maury sec, Grande Réserve, Domaine du Vieux Solitaire, 2018

La pomme Delcorf de Roland Rigault
sorbet shiso vert et pickles de combawa
Infusion pomme verte, Chartreuse et shiso au shaker

Le chocolat grand cru du Venezuela de Nicolas Berger
crème infusée au macis, sorbet à la menthe, gruê de cacao
Porto 20 ans, Sao Pedro Das Aguias, Rozes

Le coing de Sannois
dans toutes ses expressions,
vinaigrette rose et yuzu, yaourt onctueux à la vanille de Madagascar
Bulles de Ruche, eau de coing et yuzu



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



Menu en 4 services
accord mets & vins

... 100 euros
... 75 euros



Menu en 5 services
accord mets & vins

... 140 euros
... 100 euros



Menu en 7 services
accord mets & vins

... 195 euros
... 135 euros



notre sélection de fromages du bassin francilien

En complément
... 28 euros

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

Toutes les créations sont disponibles à la carte
Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.

La Table du Lucas Carton

La carte de nos créations

- Le thon rouge de ligne Ikejime** ... 70 euros
servi cru, betterave fermentée et shiso, yaourt au poivre de Voatsiperifery
- La sardine de Bretagne** ... 65 euros
au naturel, garum anisé et raifort
vieux vinaigre balsamique et citron mexicain
- L'artichaut Camus en variation de textures** ... 65 euros
bouillon anisé au sapin Douglas et à l'aspérule odorante
- Les légumes racines et le « mole » de Reynaldo** ... 65 euros
émulsion verjus et beurre fumé, charcuterie maison
- La crevette impériale des marais poitevin** ... 65 euros
bouillon minute aux feuilles de bergamote, raifort et brocolis grillés
- Le cèpe français, émulsion au poivre de Tasmanie** ... 85 euros
ail noir, café Bourbon pointu et orties, consommé de champignons
-
- Le homard bleu de Bretagne, jeu des amers et des agrumes** ... 110 euros
potimarron, albedo et feuilles d'agrumes, geranium rosat
- La lotte de Marie Bercegeay et le rau-ram** ... 75 euros
marinée, puis fumée et maturée, carotte maraîchère et kombucha
-
- La volaille du Perche de Stéphanie Leveau** ... 75 euros
artichaut camus, réglisse, sapin et verveine sucrante des Antilles
- Le dos de chevreuil à la lie de champagne** ... 90 euros
maturé et mariné, poivre rouge de Kampot et cerfeuil tubéreux
- Notre lièvre à la royale** ... 105 euros
dauphines de topinambour et oxalys
-
- La pomme Delcorf de Roland Rigault** ... 40 euros
sorbet shiso vert et pickles de combawa
- Le chocolat grand cru du Venezuela de Nicolas Berger** ... 40 euros
crème infusée au macis, sorbet à la menthe , grué de cacao
- Le coing de Sannois** ... 40 euros
dans toutes ses expressions,
vinaigrette rose et yuzu, yaourt onctueux à la vanille de Madagascar