



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.

•



Découverte Menu Jeunes

(- de 35 ans)

Menu en 4 services

Sélection de fromages du bassin francilien

•

1 coupe de Champagne

•

2 verres de vin

•

Eau et café

150€ / personne

Menu composé par le Chef • Sélection des vins par notre Chef Sommelier

Valable du mardi au vendredi (déjeuners & dîners), uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles

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.