

# 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 Caviar

... 260 euros / personne

•

#### **Le thon rouge de ligne Ikejime et le caviar Oscietre**

servi cru, betterave fermentée et shiso  
yaourt au poivre de Voatsiperifery

•

#### **La Saint-Jacques et le caviar Primeur**

en fin carpaccio, crème crue fumée  
bergamote et feuille de poivrier de Tasmanie

•

#### **La Langoustine de casier et le caviar Schrenckii**

juste saisie, amande, céleri sauce onctueuse aux cynorhodons

•

#### **Le poireau et le bar de ligne et le caviar Kaluga**

bouillon mousseux au gingembre

•

#### **Le boeuf d'Arnaud Billon et le caviar Baerii**

garum de sardine, épinards et pommes soufflées

•

#### **Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil**

marmelade et sorbet de kalamansi  
crémeux chocolat infusé à la tagète-passion