

La Table

Entre épure et exubérance

Hugo Bourny et son équipe sont heureux de vous accueillir ; avec la complicité essentielle de Jordan Talbot, chef pâtissier, Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant et Marcantonio Sassi, chef sommelier.

Nous vous invitons à vous laisser porter par l'un de nos menus composé au gré de l'intuition du Chef, faisant la part belle aux produits de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos partenaires producteurs franciliens et locaux.



Menu en 4 services
accord mets & boissons

... 120 euros
... 80 euros



Menu en 5 services
accord mets & boissons

... 150 euros
... 100 euros



Menu en 7 services
accord mets & boissons

... 200 euros
... 135 euros



Menu Caviar en 5 services
découverte de 5 personnalités de caviar

... 300 euros



notre sélection de fromages du bassin francilien

En complément
... 30 euros

Merci à nos producteurs, éleveurs, mareyeurs au plus proche de nous et de leur terroirs : Roland, Arnaud, Claude, Laurent, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice, Etienne et Perrine, Mathieu, Gauthier ... grâce auxquels tout devient possible !

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.

Nos créations saisonnières

Le coeur de laitue croquant de Roland et la seiche

marinés au miso et grillés à la braise, servis crus
menthe de Milly-la-Forêt et cresson

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, Tralivio, Sartarelli, 2017

La betterave confite et concentrée

jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille
Gose betterave et passion

L'asperge verte de Roland Rigault

marinée et grillée, sorbet hydromel et mélisse
Soave classico, Calvarino, Pieropan, 2018

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent

bar juste mariné et capucine, bouillon moussoux au gingembre
Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, 2021

La langoustine de casier

légumes et rhubarbes primeurs, miel de tournesol
poivre des côtes et verveine

Le Cirque des Grives, Château La Gordonne, 2021

La lotte et les asperges blanches de Gauthier

marinée, puis fumée et mûrée, bouillon au poivre de Likouala
estragon et ail des ours

Pouilly-Fuissé, Repostère, Domaine Guillot-Broux, 2019

Le Saint-Pierre cuit meunière et le petit pois

jus des cosses au bourgeon de sapin, bergamote et aspérule odorante
Côtes du Rhône Blanc, Domaine Jamet, 2019

La volaille de Stéphanie Leveau

brocoletti au barbecue et fenouil,
cardamome et marjolaine, sabayon verjus

Châteauneuf-du-Pape (blanc), Les Sinards, Famille Perrin, 2020

Le bœuf d'Arnaud Billon

sardines en textures, épinards et pommes soufflées
Douro Superior, Terras do Grifo, 2019

L'agneau du Perche

mariné au whisky Nikka from the Barrel

livèche, poivre noir de Phu Quoc, chou pointu et pomme Granny Smith
Côtes du Roussillon, Caramany, Domaine de Modat, 2018

Le kiwi Hayward

sorbet herbes fraîches et baie de verveine
mousse légère à la vanille de Madagascar

Poiré Granit, Éric Bordelet, 2022

Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil

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

Saké Tsuru-Ume au yuzu

La rhubarbe Valentine de Mathieu Vermes

crème crue au naturel, baie rose
sorbet rhubarbe cuite en croûte de sucre

Cocktail rhubarbe et poivre sauvage

La Table

Entre épure et exubérance

Hugo Bourny et son équipe sont heureux de vous accueillir ; avec la complicité essentielle de Jordan Talbot, chef pâtissier, Marie-Jeanne Ramel, directrice du restaurant et Marcantonio Sassi, chef sommelier.

Nous vous invitons à vous laisser porter par l'un de nos menus composé au gré de l'intuition du Chef, faisant la part belle aux produits de saison soigneusement sélectionnés auprès de nos partenaires producteurs franciliens et locaux.

 Menu en 4 services
accord mets & boissons

... 120 euros
... 80 euros

 Menu en 5 services
accord mets & boissons

... 150 euros
... 100 euros

 Menu en 7 services
accord mets & boissons

... 200 euros
... 135 euros

 Menu Caviar en 5 services
découverte de 5 personnalités de caviar

... 300 euros

 En complément
notre sélection de fromages du bassin francilien

... 30 euros

Merci à nos producteurs, éleveurs, mareyeurs au plus proche de nous et de leur terroirs : Roland, Arnaud, Claude, Laurent, Marie, Stéphanie, Nicolas, Fabrice, Etienne et Perrine, Mathieu, Gauthier ... grâce auxquels tout devient possible !

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives.

La Table du Lucas Carton

La carte de nos créations

Le coeur de laitue croquant de Roland et la seiche ... 65 euros
marinés au miso et grillés à la braise, servis crus
menthe de Milly-la-Forêt et cresson

La betterave confite et concentrée ... 70 euros
jus onctueux à la baie de Manakara, genévrier, oxalis et oseille

La langoustine de casier et le caviar ... 115 euros
servie crue, crème fumée
feuille de poivrier de Tasmanie

L'asperge verte de Roland Rigault ... 75 euros
marinée et grillée, sorbet hydromel et mélisse

Le poireau maraîcher du Val d'Oise de Laurent et le Caviar ... 105 euros
bar de ligne juste mariné et capucine, bouillon mousseux au gingembre

La langoustine de casier ... 115 euros
légumes et rhubarbes primeurs, miel de tournesol
poivre des côtes et verveine

La lotte et les asperges blanches de Gauthier ... 75 euros
marinée, puis fumée et maturée, bouillon au poivre de Likouala
estragon et ail des ours

Le Saint-Pierre cuit meunière et le petit pois ... 95 euros
jus des cosses au bourgeon de sapin, bergamote et aspérule odorante

La volaille de Stéphanie Leveau ... 75 euros
brocolettis au barbecue et fenouil,
cardamome et marjolaine, sabayon verjus

Le bœuf d'Arnaud Billon et le caviar ... 130 euros
sardine en textures, épinards et pommes soufflées

L'agneau du Perche ... 95 euros
mariné au whisky Nikka from the Barrel
livèche, poivre noir de Phu Quoc, chou pointu et pomme Granny Smith

Le kiwi Hayward ... 40 euros
sorbet herbes fraîches et baie de verveine
mousse légère à la vanille de Madagascar

Le chocolat grand cru Hukambi du Brésil ... 40 euros
marmelade et sorbet de kalamansi
crèmeux chocolat infusé à la tagète-passion

La rhubarbe Valentine de Mathieu Vermes ... 40 euros
crème crue au naturel, baie rose
sorbet rhubarbe cuite en croûte de sucre