



LA TABLE

Du mardi au samedi de 19h à 22h30

Découvrez notre refuge gastronomique effervescent et décomplexé où l'expertise se marie à la créativité, offrant une expérience polysensorielle, rebelle et contemporaine, créée par un collectif de passionnés.

NOS MENUS DÉGUSTATION

POLLEN

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 3 actes majeurs

59€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

30€ ou 23€ par personne



Tarte petits pois,

Pin Douglas, mayonnaise de cosses

&

Pressé d'aile de raie,

Anchois de Cantabrie, gelée d'escabèche



Agneau,

Datte Medjoul au citron confit, chutneys épicés

ou

Cabillaud en feuille de nori,

Courgettes, vierge passion-verveine

ou

Asperges vertes,

Rhubarbe, rattes fumées, coulis de cresson



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo

(Supplément 10€)



Autour du lait

ou

Pavlova,

Fraises de pays, géranium, poivre cubèbe

ou

Chocolat Millot,

Mûres, pollen, glace aspérule odorante

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 5 actes majeurs

79€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

Accords mets et boissons

Avec ou sans alcool

45€ ou 38€ par personne



Tarte petits pois,

Pin Douglas, mayonnaise de cosses

&

Pressé d'aile de raie,

Anchois de Cantabrie, gelée d'escabèche

&

Royale de champignons,

Foie gras, abricot, huile de feuille de figuier



Langoustine,

Araignée de mer, chou-fleur, bisque réduite



Agneau,

Datte Medjoul au citron confit, chutneys épicés

ou

Cabillaud en feuille de nori,

Courgettes, vierge passion-verveine

ou

Asperges vertes,

Rhubarbe, rattes fumées, coulis de cresson



Fromages affinés de nos amis Taka & Vermo



Autour du lait

ou

Pavlova,

Fraises de pays, géranium, poivre cubèbe

ou

Chocolat Millot,

Mûres, pollen, glace aspérule odorante

*Aurélien
Lasjuilliaris*



RESTAURANT

From tuesday to saturday from 7pm to 10:30pm

Experience our restaurant, where the French savoir-faire meets creativity to offer an unconventional and multisensory dining experience crafted by a group of passionates.

OUR TASTING MENUS

POLLEN

This menu is served for the entire table

Around 3 major acts

59€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

Food and drink pairings

With or without alcohol

30€ ou 23€ per person



Pea pie,

Douglas fir, pea pod *mayonnaise*

&

Pressed skate wing,

Cantabrian anchovies, escabeche jelly



Lamb,

Medjoul date with candied lemon, spicy chutneys

or

Cod in nori leaf,

Courgettes, passion fruit and verbena sauce vierge

or

Green asparagus,

Rhubarb, smoked potatoes, watercress coulis



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo

(Additional 10€)



«Autour du lait»

or

Pavlova,

Strawberries, geranium, cubeb pepper

or

Millot chocolate,

Blackberries, pollen, sweet woodruff ice cream

APIS

This menu is served for the entire table

Around 5 major acts

79€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

Food and drink pairings

With or without alcohol

45€ ou 38€ per person



Pea pie,

Douglas fir, pea pod *mayonnaise*

&

Pressed skate wing,

Cantabrian anchovies, escabeche jelly

&

Mushroom Royale,

Foie gras, apricot, fig leaf oil



Langoustine,

Spider crab, cauliflower, reduced bisque



Lamb,

Medjoul date with candied lemon, spicy chutneys

or

Cod in nori leaf,

Courgettes, passion fruit and verbena *sauce vierge*

or

Green asparagus,

Rhubarb, smoked potatoes, watercress coulis



Refined cheeses from our friends Taka & Vermo



«Autour du lait»

or

Pavlova,

Strawberries, geranium, cubeb pepper

or

Millot chocolate,

Blackberries, pollen, sweet woodruff ice cream

*Aurélien
Lasjuilliaris*