



LA TABLE.

Du mardi au samedi de 19h à 22h00

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

NOS MENUS DÉGUSTATION

POLLEN

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

Autour de 3 actes majeurs
49€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris



Accords mets et boissons
Avec ou sans alcool
25€ ou 18€ par personne
Par notre Mixologue Alix Duchaud

Sainte-Maure de Touraine,
Betterave fumée, shiso
&
Huitres Gillardeau N°3,
Artichaut, lard Gascon



Volaille du Gâtinais,
Topinambour confit, Reine-des-prés
ou
Rouget snacké,
Carottes, épices Vadouvan, sucres des arêtes
ou
Racines d'hiver,
Café d'orge, myrtille, Sobacha



Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo
(Supplément 10€)



Autour du lait
ou
Courge, safran, sorbet orange sanguine
ou
Chocolats pluriels, piment, Gavotte

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.

Autour de 5 actes majeurs
69€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris



Accords mets et boissons
Avec ou sans alcool
35€ ou 28€ par personne
Par notre Mixologue Alix Duchaud

Sainte-Maure de Touraine,
Betterave fumée, shiso
&
Huitres Gillardeau N°3,
Artichaut, lard Gascon



Ravioles de champignons,
Oignon doux, truffe Melanosporum
...
Saint-Jacques à cru,
Huile de tagète, agrumes rares



Volaille du Gâtinais,
Topinambour confit, Reine-des-prés
ou
Rouget snacké,
Carottes, épices Vadouvan, sucres des arêtes
ou
Racines d'hiver,
Café d'orge, myrtille, Sobacha



Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo



Autour du lait
ou
Courge, safran, sorbet orange sanguine
ou
Chocolats pluriels, piment, Gavotte

*Aurélien
Lasjuilliaris*





LA TABLE.

From tuesday to saturday from 7pm to 10pm

Experience our restaurant, where the French savoir-faire meets creativity, providing 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
49€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris



Food and drink pairing

With or without alcohol

25€ or 18€ per person

Par notre Mixologue Alix Duchaud

*Sainte-Maure de Touraine, smoked beet, shiso
&*

*Gillardeau N°3 oysters,
Artichoke, Gascon bacon*



*Gâtinais poultry,
Candied Jerusalem artichoke, meadowsweet
or*

*Snacked red mullet,
Carrots, Vadouvan spices, fish bones cooking
juices*



*Winter roots,
Barley coffee, blueberry, Sobacha*



*Refined cheese from our friends Taka&Vermo
(Add. 10€)*



«Autour du lait»



Squash, saffron, blood orange sorbet



Variations of chocolate, hot pepper, Gavotte

APIS

This menu is served for the entire table.

Around 5 major acts
69€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris



Food and drink pairing

With or without alcohol

35€ or 28€ per person

By our Mixologue Alix Duchaud

*Sainte-Maure de Touraine, smoked beet, shiso
&*

*Gillardeau N°3 oysters,
Artichoke, Gascon bacon*



*Mushroom ravioles,
Sweet onion, Melanosporum truffle*



*Raw scallops,
Tagete oil, rare citrus*



*Gâtinais poultry,
Candied Jerusalem artichoke, meadowsweet
or*

*Snacked red mullet,
Carrots, Vadouvan spices,
Fish bones cooking juices*



*Winter roots,
Barley coffee, blueberry, Sobacha*



Refined cheese from our friends Taka&Vermo



«Autour du lait»



Squash, saffron, blood orange sorbet



Variations of chocolate, hot pepper, Gavotte

*Aurélien
Lasjuilliaris*

