



## 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

*Par notre Mixologue Alix Duchaud*

Tarte petits pois, marjolaine,  
Mayonnaise de cosses

&

Huitre Gillardeau N°3,  
Asperges blanches, lard Gascon

...

Volaille du Gâtinais,  
Topinambour, beurre reine-des-prés

ou

Rouget snacké, carottes,  
Épices Vadouvan, suc des arêtes

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

Chocolats pluriels, piment,  
Gavotte, épices

#### 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

*Par notre Mixologue Alix Duchaud*

Tarte petits pois, marjolaine,  
Mayonnaise de cosses

&

Huitre Gillardeau N°3,  
Asperges blanches, lard Gascon

&

Morilles farcies, ail des ours,  
Jus d'oignon doux, foie gras

...

Langoustine, araignée de mer,  
Chou-fleur, bisque réduite

...

Volaille du Gâtinais,  
Topinambour, beurre reine-des-prés

ou

Rouget snacké, carottes,  
Épices Vadouvan, suc des arêtes

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

Chocolats pluriels, piment,  
Gavotte, épices

*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 pairing  
With or without alcohol  
30€ ou 23€ per person

*By our Mixologue Alix Duchaud*

Pea pie, marjoram,  
Pea pod *mayonnaise*  
&  
Gillardeau N°3 oysters,  
White asparagus, Gascon bacon



Gâtinais poultry,  
Jerusalem artichoke, meadowsweet butter

*or*

Snacked red mullet, carrots,  
Vadouvan spices, fishbone juice

*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*

Variations of chocolate, hot pepper,  
Gavotte, spices

#### APIS

*This menu is served for the entire table*

Around 5 major acts  
79€ per person

*By our Chef Aurélien Lasjuilliaris*



Food and drink pairing  
With or without alcohol  
45€ ou 38€ per person

*By our Mixologue Alix Duchaud*

Pea pie, marjoram,  
Pea pod *mayonnaise*  
&  
Gillardeau N°3 oysters,  
White asparagus, Gascon bacon



Stuffed morel mushrooms, wild garlic,  
Sweet onion juice, *foie gras*



Langoustine, spider crab  
Cauliflower, reduced bisque



Gâtinais poultry,  
Jerusalem artichoke, meadowsweet butter

*or*

Snacked red mullet, carrots,  
Vadouvan spices, fishbone juice

*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*

Variations of chocolate, hot pepper,  
Gavotte, spices

*Aurélien  
Lasjuilliaris*

