



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, créé par un collectif de passionnés.

NOS MENUS DÉGUSTATIONS

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 sommelier Maxence Leiningier
et notre mixologue Alix Duchaud*

Tartelette petits pois, fèves, marjolaine
&

Tarama, chou-fleur, combawa

...

Pigeon de Vendée
Asperge blanche, cerises, sauge

ou

Lieu jaune
Courgettes, bourgeons de pin, laitue de mer
ou

Ravioles de mousserons
Artichaut, ail des ours

...

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

...

Autour du lait

ou

Framboises, oseille, tagète

ou

Chocolat Nyangbo, mûres, noisettes, lavande

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 sommelier Maxence Leiningier
et notre mixologue Alix Duchaud*

Asperge verte d'Anjou, mélisse, pistache,
rhubarbe

&

Tartelette petits pois, fèves, marjolaine
&

Tarama, chou-fleur, combawa

...

Vapeur de crustacés
Verveine, curcuma, citronnelle

...

Pigeon de Vendée
Asperge blanche, cerises, sauge

ou

Lieu jaune
Courgettes, bourgeons de pin, laitue de mer
ou

Ravioles de mousserons
Artichaut, ail des ours

...

Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo

...

Autour du lait

ou

Framboises, oseille, tagète

ou

Chocolat Nyangbo, mûres, noisettes,
lavande

*Aurélien
Lasjuilliaris*



LA TABLE.

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

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

NOS MENUS DÉGUSTATIONS

POLLEN

This menu is served for the entire table.

Around 3 major acts
49€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaras



Food and drink pairing
With or without alcohol
25€ or 18€ per person

*By our sommelier Maxence Leininger
and our mixologist Alix Duchaud*

Pea tartlets, fava beans, marjoram
&
Tarama, cauliflower, combava



Bone-roasted *Vendée* pigeon
White asparagus, cherries, sage
or

Yellow pollack
Zucchini, pine buds, sea lettuce
or

Mousserons mushroom ravioli,
Artichoke, wild garlic



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



«*Autour du lait*»

or

Raspberries, sorrel, tagetes

or

Nyangbo chocolate, blackberries, hazelnuts,
lavender

APIS

This menu is served for the entire table.

Around 5 major acts
69€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaras



Food and drink pairing
With or without alcohol
35€ or 28€ per person

*By our sommelier Maxence Leininger
and our mixologist Alix Duchaud*

Green *Anjou* asparagus, lemon balm sabayon,
pistachio, rhubarb
&

Pea tartlets, fava beans, marjoram
&
Tarama, cauliflower, combava



Steamed shellfish
Vervain, turmeric, lemongrass



Bone-roasted *Vendée* pigeon
White asparagus, cherries, sage
or

Yellow pollack
Zucchini, pine buds, sea lettuce
or

Mousserons mushroom ravioli, artichoke, wild
garlic



Refined cheese from our friends Taka&Vermo



«*Autour du lait*»

or

Raspberries, sorrel, tagetes

or

Nyangbo chocolate, blackberries, hazelnuts,
lavender

*Aurélien
Lasjuilliaras*