

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 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 sommelière
et mixologue Alix Duchaud*

Tarte à la courgette, pralin de graines
&
Tacos d'anguille fumée, bourrache,
concombre



Agneau,
Harissa, dattes Medjool au citron

ou

Bonite,
Girolles, marinade tagète-passion

ou

Aubergine,
Fruits jaunes, sabayon au miso de Kyoto



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



Autour du lait
ou
Figues hibiscus-shiso, riz Carnaroli, feuille
de figuier

ou

Chocolat Tuma Yellow, maïs, vanille

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 sommelière
et mixologue Alix Duchaud*

Tarte à la courgette, pralin de graines
&
Tacos d'anguille fumée, bourrache,
concombre



Tomates plurielles, myrtilles,
lavande, lait de chèvre

Bord de mer,

Poulpe, couteaux, cacahuète, coco



Agneau,
Harissa, dattes Medjool au citron

ou

Bonite,
Girolles, marinade tagète-passion

ou

Aubergine,
Fruits jaunes, sabayon au miso de Kyoto



Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo

Autour du lait

ou

Figues hibiscus-shiso, riz Carnaroli, feuille
de figuier

ou

Chocolat Tuma Yellow, maïs, vanille

*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.

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 sommelière
et mixologue Alix Duchaud*

Zucchini pie, seed praline
&
Smoked eel tacos, borage, cucumber



Lamb,
Harissa, Medjool date with lemon



Bonito fish,
Girolles, tagetes-passion marinade



Eggplant,
Yellow fruits, Kyoto miso sabayon



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



«Autour du lait»



Hibiscus-shiso figs, Carnaroli rice, fig leaf or
Tuma Yellow chocolate, corn, vanilla

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
*Par notre sommelière
et mixologue Alix Duchaud*

Zucchini pie, seed praline
&
Smoked eel tacos, borage, cucumber



Variations of tomatoes, blueberries,
Lavender, goat milk



Bord de mer,
Octopus, razor shells, peanut, coconut



Lamb,
Harissa, Medjool date with lemon



Bonito fish,
Girolles, tagetes-passion marinade



Eggplant,
Yellow fruits, Kyoto miso sabayon



Refined cheese from our friends Taka&Vermo



«Autour du lait»



Hibiscus-shiso figs, Carnaroli rice, fig leaf
or
Tuma Yellow chocolate, corn, vanilla



*Aurélien
Lasjuilliaris*

