



## 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 sommelière*

*et mixologue Alix Duchaud*

Œuf, crème de maïs, pommée des bois

&

Sardine fumée Santoña, feuille de shiso,

Graines de courge

...

Tourte de Colvert,

Chou frisé, jus de gibier

*ou*

Cabillaud,

Beurre d'anchois de Cantabrie,

Poireau, châtaigne grillée

*ou*

Céleri cuit au foin,

Trompettes des morts, Comté vieux

...

Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo

*(Supplément 10€)*

...

Autour du lait

*ou*

Coing confit, glace au vin d'Arbois, aneth,

cardamome

*ou*

Chocolat Tuma & Dulcey, sarrasin, glace café

#### 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*

Œuf, crème de maïs, pommée des bois

&

Sardine fumée Santoña, feuille de shiso,

Graines de courge

&

Cèpes rôtis, oignon noir, sabayon à la feuille

de figuier

...

Saint-Jacques à cru,

Huile de tagète, agrumes rares

...

Tourte de Colvert,

Chou frisé, jus de gibier

*ou*

Cabillaud,

Beurre d'anchois de Cantabrie,

Poireau, châtaigne grillée

*ou*

Céleri cuit au foin,

Trompettes des morts, Comté vieux

...

Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo

...

Autour du lait

*ou*

Coing confit, glace au vin d'Arbois, aneth,

cardamome

*ou*

Chocolat Tuma & Dulcey, sarrasin, glace café

*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

*By our sommelier and  
mixologist Alix Duchaud*

Egg, creamed corn, *pommée des bois* vinegar  
&  
Santona smoked sardine, shiso leaf, pumpkin seeds



*Colvert* duck pie,

Kale, game gravy

or

Cod,

Cantabrian anchovy butter, leek, roasted chestnut

or

Hay-baked celery,

Black chanterelle mushrooms,

Refined *Comté* cheese



Refined cheese from our friends Taka&Vermo

*(Add. 10€)*



«Autour du lait»

or

Candied quince, Arbois wine ice cream,

Dill, cardamom

or

Tuma & Dulcey chocolate, buckweat,

Coffee ice cream

**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 sommelier and  
mixologist Alix Duchaud*

Egg, creamed corn, *pommée des bois* vinegar  
&  
Santona smoked sardine, shiso leaf, pumpkin seeds



Roasted porcini mushrooms, black onion,

Fig tree leaf sabayon



Raw scallops,

Tagete oil, rare citrus



*Colvert* duck pie,

Kale, game gravy

or

Cod,

Cantabrian anchovy butter, leek, roasted chestnut

or

Hay-baked celery,

Black chanterelle mushrooms, refined *Comté*

cheese



Refined cheese from our friends Taka&Vermo



«Autour du lait»

or

Candied quince, Arbois wine ice cream,

Dill, cardamom

or

Tuma & Dulcey chocolate, buckweat, coffee ice

cream

*Aurélien  
Lasjuilliaris*

