



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*

