



LA TABLE LASNE  
BY ALAIN BIANCHIN

Menu 4, 5 et 6 services

Mises en bouches

Poireaux de la Ferme du Mont-Lassy, miso, truffe noire. (4/5/6)

Poisson de petite pêche grillé, laqué, lard de Colonnata, artichauts, jus des arêtes. (4/5/6)

Encornets poêlés, Chutney de fenouils, chou rave, encre de seiche. (5/6)

Suprême de pintade du Bocage, céleri rave, épinards. (4/5/6)

Notre assortiment de fromages (6)

Charlotte au pamplemousse et potiron, vinaigrette au sirop d'érable. (4/5/6)

Nos mignardises



LA TABLE LASNE  
BY ALAIN BIANCHIN

4-, 5- and 6-Course Menus

Mises en bouche

Leeks from Mont-Lassy Farm, miso, black truffle. (4/5/6)

Charcoal-grilled line-caught fish, glazed, Colonnata lard, artichokes, fish  
bone jus. (4/5/6)

Pan-seared squid, fennel chutney, kohlrabi, cuttlefish ink. (5/6)

Guinea fowl supreme, celeriac, spinach. (4/5/6)

Our selection of cheeses. (6)

Grapefruit and pumpkin Charlotte, maple syrup vinaigrette. (4/5/6)

Our mignardises



LA TABLE LASNE  
BY ALAIN BIANCHIN

Menu 4, 5 en 6 gangen

Amuses

Prei van de hoeve Mont-Lassy, miso, zwarte truffel. (4/5/6)

Gegrilde lijngevangen vis, gelakt, Colonnata-speck, artisjokken, jus van de graten. (4/5/6)

In de pan gebakken inktvis, venkelchutney, koolrabi, inkt van de zeekat.  
(5/6)

Parelhoenfilet, knolselder, spinazie. (4/5/6)

Ons assortiment kazen. (6)

Charlotte van pompelmoes en pompoen, vinaigrette met ahornsiroop. (4/5/6)

Onze mignardises