

La Table - Lasne

Menu 4 et 5 services

Mises en bouches

Langoustine royale écossaise nacrée

consommé de ses têtes en raviole, farcie d'un tartare de langoustines, céleri blanc, ciboulette.

4/5 services

Saint-Jacques de Port-en-Bessin poêlées

beurre blanc au miso, céleri rave, pomme, pourpier.

5 services

Poisson de petite pêche

jus des arêtes au vin rouge, butternut, chou kale, pois chiches en condiment.

4/5 services

Canard sauvage farci et rôti,

topinambours, noisettes, pieds-de-mouton, pomme dauphine, jus de canard aux épices.

4/5 services

Poire Doyenné

érable, sablé cacao, émulsion Guanaja, sorbet poire-chartreuse.

4/5 services

Nos mignardises

La Table - Lasne

4 and 5-Course Menus

Mises en bouche

Royal Scottish langoustine, lightly cooked

langoustine tartare and ravioli, shell consommé,
white celery, chives.

4/5 courses

Pan-seared Port-en-Bessin scallops

miso beurre blanc,
celeriac, apple, purslane.

5 courses

Wild-caught fish

red wine fish-bone jus,
butternut squash, kale, chickpea condiment.

4/5 courses

Stuffed and roasted wild duck

Jerusalem artichokes, hazelnuts, hedgehog mushrooms,
pommes dauphine, spiced duck jus.

4/5 courses

Doyenné pear

maple, cocoa sablé, Guanaja emulsion,
pear–Chartreuse sorbet.

4/5 courses

Our mignardises

La Table - Lasne

Menu 4 en 5 gangen

Amuses

Licht gegaarde Schotse koningslangoustine

ravioli met langoustinetartaar, consommé van de koppen,
witte selder, bieslook.

4/5 gangen

Gebakken sint-jakobsschelpen uit Port-en-Bessin

beurre blanc met miso, knolselder, appel, postelein.

5 gangen

Vis van de kleinschalige visserij

jus van de graten met rode wijn,
butternut, boerenkool, kikkererwtencondiment.

4/5 gangen

Gevulde en gebraden wilde eend

aardperen, hazelnoten, schapenvoetjes,
pommes dauphine, gekruide eendenjus.

4/5 gangen

Doyenné-peer

esdoorn, cacao sablé, Guanaja-emulsie,
peer-Chartreusesorbet.

4/5 gangen

Onze mignardises