

L T

La Table Lasne

By Alain Bianchin

Menu 4, 5 et 6 services

Mises en bouches

Asperges vertes du Vaucluse grillées, chèvre frais, sarrasin, ail des ours. 4/5/6 services

Poisson de petite pêche, fenouils, coques au vin blanc, kalamansi. 4/5/6 services

Morilles étuvées au sherry, petits pois, ciboulette, pignons de pin, mousseline au beurre fumée 5/6 services

Filet de veau de Dordogne, croustillant de pied de veau, jeune oignons, condiments sucrine, olive, menthe.

4/5/6 services

Notre assortiment de fromages 6 services

Kivi jaune et sésame comme un Paris Brest.

4/5/6 services

Nos mignardises

LT

La Table Lasne

By Alain Bianchin

4-, 5- and 6-Course Menus

Mises en bouche

Grilled green asparagus from Vaucluse, fresh goat's cheese, buckwheat, wild garlic. *4 / 5 / 6 courses*

Line-caught fish, fennel, cockles in white wine, calamansi. *4 / 5 / 6 courses*

Sherry-braised morels, green peas, chives, pine nuts, smoked butter mousseline. *5 / 6 courses*

Fillet of veal from Dordogne, crispy calf's trotter, spring onions, little gem lettuce condiments, olive, mint. *4 / 5 / 6 courses*

Our selection of cheeses. *6 courses*

Yellow kiwi and sesame, Paris-Brest style. *4 / 5 / 6 courses*

Our mignardises

LT

La Table Lasne

By Alain Bianchin

Menu 4, 5 en 6 gangen

Amuses

Gegrilde groene asperges uit de Vaucluse, verse geitenkaas, boekweit, daslook. *Beschikbaar in 4 / 5 / 6 gangen*

Dagvangst vis, venkel, kokkels in witte wijn, calamansi.
Beschikbaar in 4 / 5 / 6 gangen

Morieljes gestoofd met sherry, groene erwten, bieslook, pijnboompitten, mousseline van gerookte boter. *Beschikbaar in 5 / 6 gangen*

Kalfsfilet uit de Dordogne, krokant kalfspootje, jonge uien, condiment van little gem, olijf en munt. *Beschikbaar in 4 / 5 / 6 gangen*

Onze selectie kazen. *Beschikbaar in 6 gangen*

Gele kiwi en sesam, in de stijl van een Paris-Brest.

Onze mignardises