



LA TABLE LASNE
BY ALAIN BIANCHIN

Menu du 31 décembre 2025

Mises en bouche

Dégustations

Parmentier d'huîtres des jardins de Tatihou, brocolis, caviar Baeri

Saint-Jacques de Port en Bessin à la truffe noire, salsifis, beurre truffé

Turbotin à la vapeur d'algues

Coquillages / chou vert / jus des arrêtes

Chevreuil de nos Ardennes

Croustillant de panais / cacahuètes / céleri-rave / huile café, cacao Chili / sauce poivrade

Le Baba des neiges

Coco / litchi / saké

L'étoile 2026

Biscuit brownie, ganache montée chocolat Pérou whisper « Marcolini » / praliné noisette / gelée de pomme grenade

Mignardises

Menu 6 services sans boissons : 220 euros par personne

Menu 6 services all-in : 310 euros par personne (1 coupe de champagne ou 1 apéritif sans alcool / accompagnement vins / eau / café, thé ou infusion)



LA TABLE LASNE
BY ALAIN BIANCHIN

New Year's Eve Menu — 31 December 2025

Amuse-Bouches
Tastings

Oyster Parmentier from Tatihou Gardens
Broccoli, Baeri caviar

Scallops from Port-en-Bessin with Black Truffle
Salsify, truffled butter

Steamed Turbot with Seaweed Vapour
Shellfish / Savoy cabbage / Bone jus

Venison from the Ardennes
Crispy parsnip / peanuts / celeriac / coffee oil, Chilean cocoa / pepper sauce

Snow Baba
Coconut / lychee / sake

The 2026 Star
Brownie biscuit, whipped Peruvian chocolate ganache “Marcolini” / hazelnut praline /
pomegranate jelly

Mignardises

6-Course Menu without Beverages – €220 per person

6-Course All-Inclusive Menu – €310 per person

(1 glass of Champagne or non-alcoholic aperitif / wine pairing / water / coffee, tea or herbal infusion)