

*BL*

## LA TABLE

### Benjamin Laborie

#### Menu de la Saint-Valentin

Nos mises en bouche

La souple blanche de pomme de terre et sa chantilly truffée

Le carpaccio de homard breton cuit bleu, gelée aux parfums asiatiques, radis multicolores.

Le dos de cabillaud, condiments curry-pomme, espuma de courge.

Le carré de veau de Corrèze, artichaut barigoule, jus court.

L'assiette de fromages de notre sélection.

Notre cœur rubis, mouse de framboises de ronce, coulis de cassis violette, biscuit aux amandes.

Nos mignardises

**Menu sans l'accompagnement de vins 165€**

**Menu avec la sélection de vins et une coupe de champagne à l'apéritif et à minuit 235€**

**Réservations au 02/ 332 26 61**

Un acompte de 75€ par personne vous sera demandé lors de votre réservation.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, nous vous remercions de vous en informer préalablement auprès de notre personnel et de signaler toute allergie éventuelle, à tout le moins 48 heures avant votre venue.