

BL
La Table
Benjamin Laborie

Menu de Réveillon de Nouvel-An

Nos mises en bouche

L'interprétation de Benjamin Laborie de la soupe à l'oignon, confit puis croûté à la truffe du Quercy, espuma au vin jaune

Les noix de Saint-Jacques d'Erquy en chaud froid, chou-fleur, caviar et huile d'amande douce

Le homard bleu glacé dans ses sucs, ballotines de légumes d'hiver, mousse au piment doux

La volaille de Bresse, roulé de céleri-rave, gel de foin, sauce Albufera

Le Brillat-Savarin aux truffes

Notre entremet Mont-Blanc, travail autour du marron d'Ardèche, vanille de Polynésie et rhum ambré

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.