

En terre d'Ardèche
Un Hôtel, un Restaurant

Benoit Court

Aux Vieux Arceaux



Menu 30 € ttc **"2 plats fromage et dessert"**

« Le menu comprenant »

Vins De L'Ardèche Café

Le menu doit être identique pour tous les convives.
(Menu 25 € tva 10%, forfait boissons 5 € tva 20 %)

Foie gras de Canard sur son toast
Accompagnée de radis Eventail et Craquant aux épices fines
Petite Salade Gourmande

Ou

Salade Gourmande de Gambas Papillon Flambées au Cognac
Ou

Terrine maison et Jambon cru d'Auvergne
Radis éventails, Olives noires à la grecque et rose de Beurre.

Carré de Veau forestière

Ou

Escalope de Saumon juste saisie au beurre

Ou

Cuisse de canette aux olives

Accompagné de légumes de saison

Les quatre coins de France sur un Plateau
Ou

Faisselle de l'Ardèche

Dessert Maison au choix

Menu 35 € ttc

"2 plats fromage et dessert"

« Le menu comprenant »

Apéritif au choix Vins De L'Ardèche Café

Le menu doit être identique pour tous les convives.
(Menu 30 € tva 10%, forfait boissons 5 € tva 20 %)

Foie gras de Canard sur son toast
Accompagnée de radis Eventail et Craquant aux épices fines
Petite Salade Gourmande

Ou

Salade Gourmande de Gambas Papillon Flambées au Cognac

Ou

Terrine maison et Jambon cru d'Auvergne
Radis éventails, Olives noires à la grecque et rose de Beurre.

Carré de Veau forestière

Ou

Escalope de Saumon juste saisie au beurre

Ou

Cuisse de canette aux olives

Accompagné de légumes de saison

Les quatre coins de France sur un Plateau

Ou

Faisselle de l'Ardèche

Dessert Maison au choix.

Menu 45 € ttc

"3 plats fromage et dessert"

Apéritif au choix Vins De L'Ardèche Café
Le menu doit être identique pour tous les convives.
(Menu 40 € tva 10%, forfait boisson 5 € tva 20 %)

Foie gras de Canard sur son toast
Accompagnée de radis Eventail et Craquant aux épices fines
Petite Salade Gourmande
Ou

Salade Gourmande de Gambas Papillon Flambées au Cognac
Ou

Terrine maison et Jambon cru d'Auvergne
Radis éventails, Olives noires à la grecque et rose de Beurre.

Filet de bar au Chardonnay cuit à l'étuvée
Ou
Filet de Sole Normande autour d'une quenelle de Brochet
Ou
Cuisses de Grenouille à la Provençale

Carré de Veau forestière
Ou
Noisette de Cerf sauce grand veneur
Ou
Cuisse de canette aux olives

Accompagné de légumes de saison

Les quatre coins de France sur un Plateau
Ou
Faisselle de l'Ardèche

Dessert Maison au choix.

Menu 55 € ttc

"3 plats fromage et dessert"

« Le menu comprenant »

Apéritif au choix Vins De L'Ardèche Café

Le menu doit être identique pour tous les convives.

(Menu 50 € tva 10%, forfait boisson 5 € tva 20 %)

Foie gras de Canard sur son toast
Accompagnée de radis Eventail et Craquant aux épices fines
Petite Salade Gourmande

Noix de Saint Jacques Poêlées en Cassolette
Sauce Américaine

Trou Normand

½ Pigeonneau rôti sur canapé
Accompagné de ses légumes de saison

Les quatre coins de France sur un Plateau
Ou
Faisselle de l'Ardèche

Dessert Maison au choix.

Nos Desserts Maison

Omelette Norvégienne sur plat ou individuelle

Parfum vanille fraise

Mont Gerbier de joncs

Parfum marron myrtille

Vacherin glacé et son coulis de fruits rouges

Parfum Vanille fraise

Entremet Forêt noire

Entremet Framboisier

Assiette Gourmande de Pâtisseries fines

L'ensemble de nos Gâteaux sont fait Maison.
Pour vos Anniversaires décors et bougie sont à votre disposition.