

En terre d'Ardèche
Un Hôtel, un Restaurant

Benoit Court
Aux Vieux Arceaux



Menu 30 € ttc "2 plats fromage et dessert"

Vins De L'Ardèche Café

Le menu doit être identique pour tous les convives.
(Menu 25 € 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.

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"

Apéritif au choix Vins De L'Ardèche Café
Le menu doit être identique pour tous les convives.
(Menu 30 € 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.

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



Nos Desserts Maison

*Omelette Norvégienne sur plat ou individuelle

- * Parfum vanille fraise
- * Parfum marron myrtille

*Vacherin glacé

Parfum Vanille fraise

*Entremet Forêt noire

*Entremet Framboisier

*Entremet Poirier

*Entremet Pêcher

*Cristallin chocolat Valrhona

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

