

# Menu Carte

## Benoit Court

*Le Plat au choix, Fromage ou Dessert : 30€ ttc*

*Les deux Plats au choix, Fromage et Dessert : 39€ ttc*

*Les trois Plats au choix, Fromage et Dessert : 54€ ttc*

### Entrées

*Escalope de Foie gras de Canard poêlée  
Salade et Craquant aux éclats de Noisettes  
Vinaigrette allégée à l'huile de Noisette.*

*...Ou...*

*Noix de Saint Jacques Pôelées au thym frais  
et son Cèpe à la Truffe ( Melanosporum )  
Capuccino de citron vert et jaune*

*...Ou...*

*Croustillant d'Escargots à la Persillade  
Jeunes Pousses d'Épinard Etuvées  
Petit Jus de Veau*

### Poissons

*Les Cuisses de Grenouille poêlées à la Provençale "persillade"  
(Plat mythique de mon Père depuis 1986).*

*...Ou...*

*Soufflé de Truite aux Amandes,  
Petite émulsion pour accompagner*

*...Ou...*

*Cassolette de Lotte aux Ravioles du Dauphiné  
Médaille de lotte à la crème et ses ravioles aux herbes et légumes*

### Viandes

*Filet de Bœuf Charolais sauce Madère  
Bœuf d'Ardèche poêlé à votre juste cuisson  
...Ou...*

*Filet de Cerf en Croûte sauce grand veneur  
Cuit et confit en basse température  
...Ou...*

*Magret de Canard Rôti , petit jus au romarin  
Poêlé en cocotte au romarin frais*

*Garniture de saison pour accompagner nos viandes et poissons*

\*\*\*\*\*

*Chariot de Fromages affinés  
ou  
Fromage Blanc en Faisselle à la crème*

\*\*\*\*\*

*Carte des Desserts Maison au choix*

*(Tarifs TTC service compris, TVA 10 %)*