

Carte des Desserts

Le Mont Gerbier de Jonc (Omelette Norvégienne Marron Myrtille)

Omelette Norvégienne Traditionnelle (Vanille Fraise)

Le Crémeux Citron et Praliné gourmand

(dessert au Chocolat Valrhona « Guanaja »)

Crème Brûlée à la Châtaigne

Les Eaux minérales

Plate ou gazeuse	100cl	ou	75cl	4 €
	50cl			2,50 €

La Pause Café

Café, Thé ou infusion 2.50 €

(Tarifs TTC service compris TVA 10 %)

Benoit Court

Vous propose sa Carte

Gourmande...

Menu Tradition - 30 €

Ou

Un Plat et un Dessert 15.50 €

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

...Ou...

Gâteau de foie de volaille sur son coulis de tomate fraîche

Gigot d'Agneau rôti de pays

...Ou...

Escalope de Saumon Frais sauce au Safran Romégier

« 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 %)

Menu Carte

Benoit Court

Le Plat au choix, Fromage ou Dessert : 30€

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

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

Entrées

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

...Ou...

*Croustillant d'Escargots à la Persillade
Jeunes Pousses d'Épinard*

...Ou...

*Tartine de Légumes cuits et crus
Pain Maison et symphonie de Légumes Selon Saison
Petite pointe d'anchoïade pour vos papilles*

...Ou

*Noix de Saint Jacques poêlées au Thym frais
Salade et fleurs d'été de notre potager*

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

Viandes

Filet de Bœuf Charolais sauce Madère

...Ou...

Noix de Veau cuite en basse température dans sa panure maison, sauce aux Morilles

...Ou...

Magret de Canard Rôti , petit jus au romarin

Garniture de saison pour accompagner nos viandes et poissons

Chariot de Fromages affinés OU assiette de fromages sélectionnés par le Chef

OU

Fromage blanc en Faisselle à la crème

Carte des Desserts Maison au choix

(Tarifs TTC service compris, TVA 10 %)