

# 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...*

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

*...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*

*Risotto de Lentilles du Puy en Velay*

### Poissons

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

*...Ou...*

*Cassolette de Lotte aux Ravioles du Dauphiné*

*...Ou...*

*Filet de Sandre à l'étuvée, Capuccino  
Ravioli citronné et son jus thai*

*...Ou...*

*Filet de bar aux petits légumes croquants*

### Viandes

*Filet de Bœuf Charolais sauce Madère*

*...Ou...*

*Le Big Bang d'Ardèche  
Ris de veau rôti aux morilles*

*...Ou...*

*Agneau de Pays en croûte, petit jus au romarin frais*

*...Ou...*

*Filet de Pigeon rôti en cocotte*

*Garniture de saison pour accompagner nos viandes et poissons*

\*\*\*\*\*

*Chariot de Fromages affinés ou Faisselle  
Ou Assiette du chef*

\*\*\*\*\*

*Carte des Desserts Maison au choix*

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

# *Menu Tradition*

## *Aux Vieux Arceaux*

*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...*

*Pour embellir votre repas, le Chef vous suggère :*

*Le Trou Normand (sorbet Pomme verte et Calvados) à 3 €,*

*Un service de Vins au verre ainsi qu'une carte des Vins et Champagnes*

*Mettant en valeur le magnifique travail des vignerons Français.*

*Feuilleté aux Morilles.*

*\*\*\*\*\**

*Filet Mignon de Porc aux Girolles*

*...Ou...*

*Escalope de Saumon Frais Sauce à la Crème Safran*

*« Garniture de saison pour accompagner nos viandes et poissons »*

*\*\*\*\*\**

*Chariot de fromages affinés ou Faisselle*

*\*\*\*\*\**

*Carte des desserts Maison au choix*

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

*" Ce menu peut être soumis à des modifications éventuelles "*