

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 "