

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...

*Langoustine poêlée à la Plancha,
Asperges tiédies
Un consommé léger pour accompagner.*

...Ou...

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

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...

*Filet de Maquereau cuit à l'étuvée
sauce Safran de l'Ardèche " Romégier "*

...Ou...

Cassolette de Lotte aux Ravioles du Dauphiné

Viandes

*Filet de Bœuf Charolais juste Saisi sauce Madère
...Ou...*

*Poularde aux Ecrevisses à la crème
...Ou...*

Filet de veau rôti aux Morilles

...Ou...

Sauté de Chevreau et sauce Gourmande

Garniture de saison pour accompagner nos viandes et poissons

Chariot de Fromages affinés ou Faisselle

Carte des Desserts Maison au choix

Menu Tradition

Aux Vieux Arceaux

30 €

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

...Ou...

Salade Gourmande du Jardin aux foies de volailles

...Ou...

Feuilleté aux Morilles.

Gigot d'Agneau rôti.

...Ou...

Carré de Veau forestière.

...Ou...

Sole Meunière

« 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 "

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.

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées)

Crustacés et produits à base de crustacés. Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons. Arachides et produits à base d'arachides.

Soja et produits à base de soja. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de

Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits).

Céleri et produits à base de céleri. Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour

les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

Lupin et produits à base de lupin. Mollusques et produits à base de mollusques.

Nous sommes à votre disposition pour améliorer votre repas.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

(Tarifs TTC service compris, TVA 10%) – Ce menu peut être soumis à des modifications éventuelles