

LE DÉJEUNER

ENTRÉE ET PLAT

32 €

PLAT ET DESSERT

32 €

ENTRÉE, PLAT ET

DESSERT

42 €

LES ENTRÉES

Langue de veau Lucullus, sucrine,
crème moutardée

Œuf bio mollet au cresson

Terrine de veau, échalotes au vin rouge

Poireaux, garniture mimosa,
vinaigrette à l'huile de noisette

Salade Benoit

Velouté de courge, chèvre frais

LES PLATS

Tête de veau Tigre bio en ravigote

Légumes d'hiver cuisinés ensemble,
bouillon d'un pot-au-feu

Blanquette de veau à l'ancienne,
riz pilaf

Noix de Saint-Jacques dorées,
garniture d'un Parmentier

LES DESSERTS

Savarin à l'Armagnac, crème mi-montée

Crème brûlée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

Crêpes Suzette

Millefeuille Benoit

Assortiment de glaces et sorbets*

Prix nets en euro, taxes et service compris

Hiver 2023

* issus de nos Manufactures