

LE DÉJEUNER

ENTRÉE ET PLAT

32 €

PLAT ET DESSERT

32 €

ENTRÉE, PLAT ET

DESSERT

42 €

LES ENTRÉES

Langue de veau Lucullus, sucrine,
crème moutardée

Asperges blanches, sauce mousseline

Oeuf façon mimosa

Hareng, pommes à l'huile

Salade Benoit

Velouté de petits pois,
garniture à la française

LES PLATS

Tête de veau Tigre bio en ravigote

Tranche de boudin de Chalosse rissolée
aux deux pommes

Ravioles de joue de boeuf, bouillon corsé

Dos de cabillaud confit, blettes
et oignons nouveaux, sucs de cuisson

LES DESSERTS

Savarin à l'Armagnac, crème mi-montée

Crème brûlée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

Mousse au chocolat*

Millefeuille Benoit

Assortiment de glaces et sorbets*

Prix nets en euro, taxes et service compris

Hiver/Printemps 2023

* issus de nos Manufactures