

# LE DÉJEUNER

ENTRÉE ET PLAT

32 €

PLAT ET DESSERT

32 €

ENTRÉE, PLAT ET

DESSERT

42 €

## LES ENTRÉES

Langue de veau Lucullus, sucrine,  
crème moutardée

Soupe rafraîchie de concombre  
et chèvre frais

Terrine de légumes de saison,  
anchois marinés et basilic

Salade Benoit

Melon de Provence, jambon de Kintoa  
et sureau

Radis, beurre des fanes

## LES PLATS

Tête de veau Tigre bio en ravigote

Tranche de boudin de Chalosse rissolée  
aux deux pommes

Légumes de nos maraîchers farcis, mesclun

Lieu jaune confit, fenouil fondant,  
sucs de cuisson

## LES DESSERTS

Savarin à l'Armagnac, crème mi-montée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat\* chaud

Cookpot de figues fraîches  
et rôties au miel

Millefeuille Benoit

Assortiment de glaces et sorbets\*

Disponible du lundi au vendredi, hors jour férié

Prix nets en euro, taxes et service compris

Été/Automne 2023

\* issus de nos Manufactures