

LE DÉJEUNER

ENTRÉE ET PLAT

32 €

PLAT ET DESSERT

32 €

ENTRÉE, PLAT ET

DESSERT

42 €

LES ENTRÉES

Langue de veau Lucullus, sucrine,
crème moutardée

Velouté Dubarry,
garniture mijotée

Rillettes de canard,
pain brioché toasté

Salade Benoit

Artichaut breton,
sabayon acidulé

Gravelax de truite,
betteraves

LES PLATS

Tête de veau Tigre bio en ravigote

Tranche de boudin de Chalosse rissolée
aux deux pommes

Endives braisées au jambon

Lieu jaune confit, céleri rave
et sucs de cuisson

LES DESSERTS

Savarin à l'Armagnac, crème mi-montée

Profiteroles Benoit, sauce chocolat* chaud

Tarte Tatin au sarrasin,
crème crue vanillée

Millefeuille Benoit

Assortiment de glaces et sorbets*

Disponible du lundi au vendredi, hors jour férié

Prix nets en euro, taxes et service compris

Automne/Hiver 2023

* issus de nos Manufactures