AU MENU

NOVEMBRE
Lièvre à la royale
Hare 'à la royale'

DÉCEMBRE
Suprême de volaille, sauce Albuféra
Chicken suprême, albufera sauce

JANVIER
Légumes d'hiver cuisinés à la truffe noire
Winter vegetables cooked with black truffle

FÉVRIER
Dos de chevreuil façon Rossini
Rossini-style back of venison

MARS
Vol au vent
Vol au vent

AVRIL
Pithiviers de colvert
Mallard duck pithiviers

MAI
Bœuf Wellington
Wellington-style beef

JUIN
Soufflé au Grand Marnier
Grand Marnier soufflé

JUILLET
Fricassée de volaille aux écrevisses
Chicken and crayfish fricassée

SEPTEMBRE
Omelette norvégienne
Baked Alaska

OCTOBRE
Bar au naturel, cèpes et figues rôtis
Sea bass in its natural way, roasted ceps and figs

NOVEMBRE
Pressée de gibier à plume et foie gras, pain de campagne toasté
Game and foie gras layers, toasted country bread

12 MOIS PLATS GESTES

BENOÎT®

DEPUIS 1912

PARIS