

Menu Gourmet 28€ ou *Gourmand 31€

Entrée - Plat – Dessert *avec fromage

LES ENTREES :

12€ à la carte

- ❖ *Carpaccio de Bœuf au pesto, copeaux de parmesan, tomates confites et pignons de pins*
- ❖ *Salade de Tomates Anciennes aux herbes fraîches, Burrata et Espuma au Bleu d'Auvergne*
- ❖ *Maki de concombres et avocats, fromage frais et crevettes, algues aux sésames, crème de betteraves et Wasabi*
- ❖ *Pressé de Bouillabaisse, carottes et fenouils confits, Rouille maison, croûton*

LES PLATS :

21€ à la carte

- *Magret de Canard rôti Français, riz Thaï sauté et pousses de soja, carottes, cébettes, cacahuètes, sauce au curry*
- *Risotto Arborio au Poulpe, brunoise de légumes, tuile de parmesan, roquette et tomate, jus de crustacés*
- *Paleron de Bœuf Confit, origine France, purée de pommes de terre, piperade de poivrons et coulis de tomates*
- *Pavé de Thon, caviar d'aubergines, olives noires, citrons confits, semoule aux fruits secs, huile vierge aux agrumes*
- *Carré d'Agneau rôti d'Ecosse, jus au thym et ail, purée carottes fenouils gingembres et pommes de terre grenailles (supplément +5€ à la carte et au menu)*
- *Filet de Bar à la Plancha et ses accompagnements de saison (supplément +5€ à la carte et au menu) Poisson susceptible de changer en fonction de l'arrivage.*



LES FROMAGES

- ❖ *Cervelle de Canut* **4.50€-**
- ❖ *Fromage blanc* **4.00€-**
- ❖ *Assiette de fromage* **7.00€ -** *Maison DUFOUR sélection selon arrivage*

LES DESSERTS :

7€ à la carte

TARTE AUX FRAISES

Crème citron et son sorbet citron-basilic

MILLEFEUILLE AU CAFE

Confit de myrtilles et son sorbet

PANNA COTTA A LA MANGUE

Crèmeux et sorbet noix de coco, accompagnée de fruits frais

BROWNIE AUX NOIX DE PECAN

Mousse chocolat, tuile et glace vanille macadamia

SORBETS ET GLACES

(1 boule : 2.50 € - 2 boules : 4 € - 3 boules : 6 €)

Glace : Vanille macadamia, chocolat.

Sorbet : framboise, myrtille, poire, pomme, passion, citron-basilic, noix de coco, mandarine

Merci de mentionner toutes allergies ou intolérances à la prise de commande

Le Chef Michael PERRIN et son équipe travaillent uniquement des produits frais et de qualités, nous sommes donc tributaire du marché, c'est pourquoi certains changements peuvent amener à être faits.

TOUTE L'EQUIPE DE LA BENOITE VOUS SOUHAITE UN AGREABLE MOMENT



Menu du Jour à 15.90 €

Entrée, Plat, Dessert

(Produits frais de saison en fonction de notre arrivage quotidien)

Servi le midi en semaine

De 12h00 à 13h30

Ou 14.00€ (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

(Le midi, en semaine sauf jours fériés)

- ❖ **Nous proposons également un menu enfant à 12€ au choix Blanc de Volaille ou filet de poisson du Moment accompagnés de pommes de terre grenailles et petits légumes.**
- ❖ **Le Chef et son équipe s'adaptent à différents régimes ou choix alimentaires pour les personnes cœliaques (hormis le pain) et pour les végétariens : Plat proposé sur place au restaurant en fonction des disponibilités du jour.**

POUR RESERVER : 04-74-69-25-82

Lundi et Mardi : fermé

Du Mercredi au Dimanche Midi et Soir de 12h00 à 13h30

Et de 19h00 à 21h00 de Mai à Septembre

Fermé le dimanche soir d'Octobre à Avril