



LA BENOITE
Hôtel-Restaurant

Bienvenue à l'Hôtel Restaurant « La Benoitte »

Chambre Moulin à Vent : 75 €

Chambres Brouilly ou Saint Amour : 85 €

Petit-déjeuner : 10.50 € (6.50 € - 10 ans)

Taxe de Séjour : 0.80 € par adulte

Animal : 7 € - WIFI Gratuit

(Arrivées : à partir de 14h00 – Départ : 11h00)

Capacité du restaurant : 45 couverts

Horaires d'hiver (Mi-October à Avril) :

Le restaurant est fermé le dimanche soir, lundi et mardi

Horaires d'été (Mai à Mi-October) :

Le restaurant est fermé le Lundi et Mardi
service de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h00

la réception est ouverte de 7h30 à 22h00

Tarifs et réservations : 04 74 69 25 82

www.labenoite.fr – contact@labenoite.fr

Menu du Jour à 15.50 €

(Entrée, Plat, Dessert)

Ou **13.50€** (Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

(Le midi, en semaine sauf jours fériés)



Menu Au Fil Des Saison

20.50€

Entrée, Plat et Dessert du Moment

(Sauf jours fériés, samedi soir et dimanche)

Menu à 28 €

***Entrée - Plat – Dessert**

***Terrine de jarret de bœuf et légumes comme un pot au feu sauce gribiche**

***Opéra Saumon fumé au fromage frais et herbes**

***Velouté haricot Blanc, coco et jambon cru crème montée au raifort**

***Crème brulée au Foie Gras, toast, compotée de figes sèche et magret fumé**

Dos de Cabillaud, risotto de riz noir, déclinaisons de choux-fleur, sauce Nantua.

- Côte Cochon rôtie origine France, purée petit pois- menthe, carottes, sucrine, jus au thym et moutarde à l'ancienne

Aile de Raie meunière, riz sauvage, pleurotes, oignons, pamplemousse, estragon

Cuissot de Chevreuil purée de pomme- céleri, granny, marron et crosne

DESSERTS

Biscuit citron maison OU pomme confite au cidre OU

Macaron marron et myrtille OU Chou chocolat chantilly tonka OU

Fromage : Blanc, Assiette de fromages, cervelle de Canuts OU Glaces et Sorbets

MENU AVEC FROMAGE 31€

Menu Gourmet : 36€

***Entrée + plat suggestion + fromage + dessert**

- Filet de Bœuf Poêlé aux morilles,
purée carottes fenouil gingembre et grenailles
ou
- Lotte de Bretagne, artichaut poivrade et légumes du moment
- *• Le chef Michael Perrin et son équipe, travaillent uniquement avec des produits frais et de qualité, nous sommes donc tributaire du marché, c'est pour cela que certains changements ou modifications du menus peuvent être amenés à être fait.*