

Menu Saint Valentin

69€

pour deux



Coupe de Pétillant rosé ou cocktail sans alcool

Amuse –Bouche

Velouté froid de potimarron, tartare de gambas aux herbes fraîches

****Entrée****

Opéra de Saumon fumé et fromage frais à l'aneth

Ou

*Terrine de Jarret de Bœuf en pot au feu et ses légumes de cuissons,
sauce gribiche*



*****Plat*****

*Quasi de Veau de région, Gnocchi de patate douce, oignons rouge et
fèves poêlées*

Ou

*La Pêche de Cupidon et son Risotto de riz noir,
déclinaisons de chou-fleur, sauce Nantua*

****Dessert****

Douceurs et Délices, Craquants et Gourmandises à deux





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**

Filet de Truite, vinaigrette aux céréales, quinoa, endive braisée, crème de bière

Coq au Vin Beaujolais, écrasé de pommes de terre, garniture grand-mère

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

Cuisseau de Chevreuil, purée de céleri, pomme verte, marron et crosne

DESSERTS

Tarte citron revisitée OU pomme confite au cidre OU

Macaron marron et myrtille OU Chou chocolat chantilly tonka OU

Fromage : Blanc, (Sec : maison Dufour) Canuts OU Glaces et Sorbets

MENU AVEC FROMAGE 31€

Menu suggestion : 36€

Entrée + plat suggestion + fromage + dessert

- Carré de Cerf et son accompagnement de saison
- Lotte de Bretagne, crosne, artichaut 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.*