



Mr Thiébaut

Samedi 13 Avril
Midi

A P É R I T I F

Kir ou punch maison.

E N T R É E S

Moelleux de foies de volailles au cèpes, crumble parmesan.

ou

Velouté d'asperges, oeuf parfait & copeaux de speack fumé.

P L A T S

Paleron de boeuf confit, réductions de jus aux échalotes, pommes de terre grenailles et légumes de saison.

Ou

Filet de truite rôti, graines de sarrasin onctueuses au beurre de cacahuètes & légumes de saison.

F R O M A G E S

Assiette de fromages secs

Ou

Fromage blanc crème, coulis ou miel

(Fromagerie du Passeloup à Liergues)

D E S S E R T

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé & chantilly à la fève de tonka.

Ou

Ananas rôti flambé au rhum, coulis fruits rouges & amandes caramélisées.

1 pichet de vin au choix / 2 personnes soit 2 verres par personne.
Café compris

Toute l'équipe de la Benoite vous souhaite un bon appétit

46€ par personne