

Le Relais de la Benerie



Bienvenue,

Laurent et son équipe vous proposent

Menu petite faim 27 €

Entrée, plat, café gourmand
(Boissons non comprises)

Menu gourmet 32.80 €

Entrée, plat, fromage, dessert
(Boissons non comprises)

Menu dégustation 58.00 €

En cinq étapes
L'apéritif et les vins en accompagnement de chaque plat
Uniquement pour l'ensemble de la table

Menu gastronome 12.00 €

Jusqu'à 12 ans

Dans un souci de satisfaction de la clientèle, nous mettons un point d'honneur à la préparation et la présentation des plats, alors, quelques minutes d'attente...

L'équipe du Relais de la Benerie, vous remercie de votre confiance et vous souhaite un agréable moment

ENTREES

ooo

*Pêle-mêle de queues d'écrevisses et perles de saumon, mousse d'avocat à l'aneth
Fraîcheur de chair de raie, tête à queue d'asperges, crème légère aux airelles
Eventail de melon et son sorbet, saumon cru mariné « façon fumé maison »
Salade tradition de gésiers confits et magrets fumés, pétales de granny
Lapereau de nos campagnes, en gelée et poireaux, roquette à la noix
Terrine de foie gras frais maison, céleri doux et Corinthe (sup 2.80 €)*

PLATS

ooo

*Daurade royale en filets, embeurré d'épinards, riz sauvage safrané
Filet de bar en croûte de sésame, émincé de courgettes, sauce vierge
Mi cuit de saumon sur sa peau, jus corsé barbecue, parmentière de brocoli
Aiguillettes de noisette d'agneau, compotée de fenouil et poivrons arlequin
Canon de canard, caramel de fruits secs, chou rouge bordelaise et pomme fruit
Pot au feu de paleron de bœuf, crème de foie gras, poêlée de grenailles à l'oignon*

ooo

Fromage affiné du moment

DESSERTS

ooo

*Déclinaison de crèmes brûlées, **vanille Bourbon, basilic fleur d'oranger, Grand Marnier**
Tentation croustillante de framboises et tomates confites, crème légère
Profiterole en un cygne, chocolat chaud d'arôme passion
Salade de fruits, jolie, jolie, jolie !.....Chantilly
Coulant au chocolat, praliné, choco-noisette givrée
Parfait glacé du chef, aux fruits rouges*

ooo