

## Les entrées

*Croustade feuilletée de gambas à l'Espelette, piperade au chorizo doux*

*Terrine de foie gras, chutney d'abricots, toasts briochés (sup 3.00 €)*

*Tartare d'avocat aux crevettes, petits légumes et perles de saumon*

*Salade rustique aux foies et sot l'y laisse de volaille au Xéres*

*Carpaccio de saumon mariné, petit blini à la crème d'herbes*

*Terrine de canard maison aux prunes sèches, pain grillé*

\*\*\*

## Les plats de viande accompagnés de Parmentier aux herbes

*Magret de canard en aiguillette au cidre*

*Pièce de bœuf en détail, minestrone d'artichaut, bordelaise*

*Moelleux de poulet farci aux girolles, crème de champignons de paris*

Ou

## Les plats de poisson accompagnés d'un risotto

*Filet de bar en croûte d'herbes, et son jus*

*Corolle de sole et saumon, petit beurre vanillé,*

\*\*\*

*Fromage affiné du moment, bouquet de salade (sup 5.60 €)*

\*\*\*

## Les desserts

*Entremets léger aux fraises, biscuit sablé, crème de pistache*

*Harmonie aux poires et chocolat, sauce caramel*

*Parfait glacé à la vanille et raisins au rhum*

*Délice au citron et framboise, zestes confits*

*Coulant au chocolat, cœur framboisé*

*Salade de fruits jolie ! jolie ! jolie !*

**L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »**

A la Benerie on vous raconte aussi des salades

*Du Mardi au Samedi le Midi*

**L'estivale : 13.00 €**

*Melon, jambon cru, féta*

**La parisienne : 13.00 €**

*Champignons et jambon de paris, pomme de terre, oignons rouge*

**L'hebdo du Relais : 13.00 €**

*Au bonheur du marché et selon l'humeur du Chef, à demander à votre hôte*

**La gourmande : 16.00 €**

*Magret fumé, raisin, œuf de caille, haricots vert, asperge verte,  
foie gras, toast*

**La marine : 16.00 €**

*Saumon mariné, crevettes, miettes de thon, crème d'aneth*