Au menu
Novembre

Blanquette de veau de tradition
Traditional veal blanquette

Décembre

Chou farci
Stuffed cabbage

Janvier

Brouillade d'œuf à la truffe noire
Scrambled egg with black truffle

Février

Quenelles de brochet, sauce Nantua
Pike perch quenelles, Nantua sauce

Mars

Asperges vertes de Provence servies tièdes, sabayon aux agrumes
Warm green asparagus from Provence, citrus zabaglione

Avril

Navarin d'agneau de lait aux légumes printaniers
Milk-fed lamb navarin, spring vegetables

Mai

Rognons de veau, sauce Madère
Veal kidneys, Madeira sauce

Juin

Poulet rôti aux herbes, pommes dauphines
Roasted chicken with herbs, dauphine potatoes

Juillet

Haricots verts à la parisienne, crème citronnée
Parisian-style green bean salad, lemon cream

Août

Petits rougets au beurre blanc
Tiny red mullets with beurre blanc

Septembre

Pintade fermière aux lentilles
Free-range Guinea fowl with lentils

Octobre

Bœuf bourguignon
Bourguignon-style beef

12 MOIS PLATS GESTES

Allard
DEPUIS 1932

AU MENU

NOVEMBRE
Lièvre à la royale
Hare 'à la royale'

DÉCEMBRE
Suprême de volaille, sauce Albuféra
Chicken suprême, albufera sauce

JANVIER
Légumes d'hiver cuisinés à la truffe noire
Winter vegetables cooked with black truffle

FÉVRIER
Dos de chevreuil façon Rossini
Rossini-style back of venison

MARS
Vol au vent
Vol au vent

AVRIL
Pithiviers de colvert
Mallard duck pithiviers

MAI
Bœuf Wellington
Wellington-style beef

JUIN
Soufflé au Grand Marnier
Grand Marnier soufflé

JUILLET
Fricassée de volaille aux écrevisses
Chicken and crayfish fricassée

SEPTEMBRE
Omelette norvégienne
Baked Alaska

OCTOBRE
Bar au naturel, cèpes et figues rôtis
Sea bass in its natural way, roasted ceps and figs

NOVEMBRE
Pressée de gibier à plume et foie gras, pain de campagne toasté
Game and foie gras layers, toasted country bread

12 MOIS PLATS GESTES

BENOÎT®

DEPUIS 1912

PARIS