

# Restaurant Saint-Benoît

## La Carte

### Entrées

**Feuilleté d'escargots en crème de persillade**

**11 €**

**Noix de Saint-Jacques snackées**

**18 €**

Noix de Saint-Jacques françaises, snackées au beurre salé au sel de Guérande, craquelin et coulis de grenade

**Salade de foie gras**

**12 €**

Salade verte, pomme fruit, escalope de foie gras poêlé, filet de canard séché par nos soins, jambon de pays, huile de truffe, crème balsamique

**Tartare de saumon**

**8 €**

Saumon bœmlo, brunoise de fruits de saison, échalote, herbes aromatiques, huile d'olive, crème balsamique.

### Viandes \*

**Ballotine de volaille**

**18 €**

Surprême de poulet français, duxelle de champignons, échalotes, oignons.

**Pièce de boeuf**

**25 €**

Pièce de bœuf race charolaise origine France 300 g

### Poissons \*

**Poisson**

**18 €**

Selon arrivage (St Pierre, Bar, Sandre....)  
Cuisson et accompagnement selon le poisson

**Poisson du Jour**

**12 €**

Poisson du jour et son accompagnement

\*\* Afin d'être au plus proche de la saisonnalité nous adaptons les accompagnements au marché du jour



# Restaurant Saint-Benoît

## La Carte

### Les pâtes sont faites maison

#### Tagliatelle all'amatriciana

14.50 €

Tomates, guanciale, vin blanc, échalote, pecorino romano.

#### Tagliatelle arrabiata

14.50 €

Tomate, piment, ail, persil, huile d'olive.

#### Tagliatelle carbonara

14.50 €

Guanciale, pecorino romano, jaune d'oeuf

#### Tagliatelle aux gambas

16.50 €

Gambas flambées au cognac, échalote, vin blanc, crème.

### Plats complets

#### Tartare de saumon

16.50 €

Saumon bœmlo (160g) brunoise de fruits de saison, échalote, herbes aromatiques, huile d'olive, crème balsamique. Frites et salade verte

#### Tartare de boeuf

18 €

Boeuf français (180g), échalote, câpres, cornichons, persil, mayonnaise Worcestershire. Frites, salade verte

#### SALADE DE FOIE GRAS

18.00€

#### SALADE DU MOMENT

13.00 €



## Fromages

### Fromage frais

Servi avec crème fraîche.  
Sucre ou sel ou herbes fraîches ou coulis

**6 €**

### 3 Fromages affinés

**6 €**

## Desserts

Les desserts pâtisseries sont faits maison

Crème brûlée

**6.50 €**

Mi- cuit au chocolat et fève Tonka

**8 €**

Baba au rhum napolitain

**8 €**

Bacio di Siena (le baiser de Sienne)

**8 €**

Supplément chantilly

**0.50 €**

Coupe colonnel

Sorbet citron jaune, citron vert, vodka

**6 €**

Coupe bourguignonne

Sorbet cassis, crème de cassis

**6 €**

Coupe Miel

Glace au miel de lavande, hydromel

**6 €**

1 boule de glace ou de sorbet

**1.50 €**

