

*Votre chef cuisinier à domicile*

[Www.benoit-gobin.fr](http://www.benoit-gobin.fr)

06.10.11.59.28

## *Composez votre menu !*

### « Entrées poissons »

Balluchon de pétoncles aux petits légumes 8 €

Gambas flambées aux artichauts 10 €

Duo de rillettes de saumon 8 €

Pannequets de st jacques au saumon fumé 10 €

Poêlée de St Jacques et son croustillant de poireau anisé 14 €

Mouclade charentaise (Suivant saison) 9 €

Carpaccio de saumon à l'aneth 8 €

Tartine de rouget au chorizo 8 €

Croustillant de langoustines aux petits légumes 12 €

Profiteroles d'escargots et leur crème d'ail 8 €

Risotto aux crustacés 11 €

Filet de sole limande à la vanille 9 €

« Entrées viandes »

Jambonnette de caille aux figues et confit de vin 7 €

Foie gras maison et ses confitures de saison 10 €

Duo de canard confit au balsamique 8 €

Rillettes de lapin à la pistache et son chutney de mangue 9€

Carpaccio de bœuf au pistou 7 €

Salade terre et mer 8€

Salade de mignon de porc à l'andouille de Guéméné 8€

Salade de sot l'y laisse aux noisettes 7€

« Entrées végétaliennes »

Potage au potimarron 6 €

Velouté de carottes à l'orange 6 €

Éventail de melon et pastèque et son infusion de menthe  
(suivant saison) 6€

Bavarois tomate basilic et sa tapenade 6€

Salade de légumes grillés à l'huile d'olive 6 €

Caviar d'aubergine et son coulis de tomates 5 €

« Plats poisson » (suivant arrivage)

Trio de la mer 15 €

Tourtière de saumon aux écrevisses 14€

Craquant de perche à la moutarde à l'ancienne 13 €

Roulé de sole et ses purées de saison au basilic 18 €

Aumônière de poisson aux langoustines 15 €

Aile de raie et son coulis de poivron rouge 14 €

« Plats viandes »

Filet mignon de veau à la lavande 15 €

Magret de canard au gingembre 12€

Gibelotte de lapereau à la provençale 13 €

Carré d'agneau au romarin 15 €

Charlotte d'agneau au fenouil 13€

Tourtière de canard confit 9 €

Trio de volailles (trois saveurs) 13 €

Nougat de bœuf aux petits oignons 11 €

Caille farcie au foie gras 12 €

Tournedos Rossini et sa tatin d'échalotes 23 €

Suprême de pintade au pistil de safran 15 €

Trio de pigeonneaux (trois cuissons) 15€

Grenadin de veau au lard fumé 12€

Rognon de veau à la graine de moutarde 13 €

### Fromages 5 euros

Craquant de chèvre aux abricots

Feuilleté de chèvre aux noix

Chausson de munster aux pommes et cumin

Chèvre chaud au miel de thym

Profiterole de reblochon aux graines de sésame

Feuilleté de bleu aux poires

Trio de fromage chaud (choix à la carte) supplément 2 €

Plateau de fromage 4€

### Desserts

Craquant de banane flambée au rhum 6 €

Crème brûlée à l'écorce d'orange 5 €

Poire pochée au vin rouge et sa soupe au chocolat épicé 6€

Mille feuilles de pommes à l'écorce d'orange 6 €

Marbré chocolat et fruits rouges 5€

Moelleux au chocolat noir et son coulis de fruits rouges 6 €

Croustillant de pommes -poire à la cannelle 5 €

Soupe au chocolat et ses brochettes de fruits frais 6 €

Soupe de fruits de saison 5 €

Bavarois de fruits rouges au cœur chocolaté et son coulis de mangues 5 €

Nougat glacé 5 €

*Votre chef cuisinier à domicile*

[www.benoit-gobin.fr](http://www.benoit-gobin.fr)

06.10.11.59.28