

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 37.00€

LES ENTRÉES

SEICHE FONDANTE ET MERLAN FUMÉ DU FUMOIR DE LA GUIB'

Tartare de pomme de terre aux algues et vinaigrette de bisque de langoustine

LES ASPERGES DE LA MAISON PICHONNEAU

Tofu mariné et grillé, vinaigrette au café et noix de cajou

GRAVLAX DE MERLU AU CITRON ET POIVRE TELLICHERRY

Crèmeux de petit pois, condiment kumquat, mousse au shiso pourpre et salicorne

...

LES PLATS

COCHON FERMIER DE VENDÉE CONFIT AU MIEL DE SARRASIN

Navet fumé, pois cassés, jus corsé au vinaigre de cacao et pinot

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Pommes de terre nouvelles, petit pois et aioli végétal à l'ail des ours

PIÈCE DE BOEUF PRIS DANS LE RUMSTECK

Condiment à l'oignon, pommes de terre nouvelles, carotte confite et cébette, jus corsé à la moelle

...

LES DESSERTS

DOUCEUR AU CHOCOLAT VALRHONA "GUANAJA 70%"

Orange sanguine et poivre de Sichuan vert, sorbet à l'orange sanguine

GOURMANDISE AU CITRON DEKOTCHIN

Mousse vanille, insert au citron dekotchin confit, granola aux fruits secs et pesto au fenouil

CROMESQUIS À LA TOMME BIO DE LA FERME DE LA GOULPIÈRE

Pesto à l'ail des ours et jeunes pousses assaisonnées (fromage servi chaud)



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

2 personnes

4 personnes

Assiette dégustation "Terre"

Chorizo Iberique, Pecorino, jambon pata negra, Lomo iberique, beurre demi-sel Beillevaire, pickles et pain de la boulangerie Potier

13,50€

22,50€

NOS ENTRÉES

LES ASPERGES DE LA MAISON PICHONNEAU

Tofu mariné et grillé, vinaigrette au café et noix de cajou

11,00€

SEICHE FONDANTE ET MERLAN FUMÉ DU FUMOIR DE LA GUIB'

Tartare de pomme de terre aux algues et vinaigrette de bisque de langoustine

12,50€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Chutney d'oignon de Roscoff à la fève de Tonka, pain aux céréales toasté

15,00€

GRAVLAX DE MERLU AU CITRON ET POIVRE TELLICHERRY

Crèmeux de petit pois, condiment kumquat, mousse au shiso pourpre et salicorne

12,50€

NOS PLATS

COCHON FERMIER DE VENDÉE CONFIT AU MIEL DE SARRASIN

Navet fumé, pois cassés et jus corsé au vinaigre de cacao et pinot

22,00€

PIÈCE DE BOEUF PRIS DANS LE RUMSTECK

Condiment à l'oignon, pommes de terre nouvelles, carotte confite et cébette, jus corsé à la moelle

23,50€

MEDAILLON DE LOTTE RÔTIE AU BEURRE

Riz noir, crèmeux de petit pois, carotte confite et vinaigrette au jus de fraises et balsamique

26,50€

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Pommes de terre nouvelles, petit pois et aioli végétal à l'ail des ours

22,50€

RIZ NOIR SAUTÉ AUX AROMATES

 Méli-mélo de légumes du moment, émulsion à l'ail des ours et jeunes pousses

15,90€

LE BURGER DU KARO

Boeuf haché, tomme de Vendée au muscadet, lard grillé, oignons confit, sauce Karo, mâche, frites maison cuites à la graisse de boeuf

17,90€

LE BURGER FOIE GRAS

Boeuf haché, escalope de foie gras poêlée (35g), tomme de Vendée au muscadet, lard grillé, oignons confit, sauce Karo, mâche, frites maison cuites à la graisse de boeuf

20,90€

LA BELLE ENTRECÔTE "Origine Pays de Loire"

Frites maison cuites à la graisse de boeuf, salade verte, sauce poivre ou sauce à la fourme d'Ambert

300 g 27,90€

800 g (2-3 personnes) 69,00€

TARTARE DE BOEUF coupé au couteau

Frites maison cuites à la graisse de boeuf, salade verte, sauce poivre ou à la fourme d'Ambert

Traditionnel, assaisonné par nos soins 17,90€

À l'huile aromatisée à la Truffe Blanche 19,90€

Supplément salade 2,00€

Supplément frites (Cuites à la graisse de boeuf) 3,50€

Supplément sauce 2,50€

ORIGINE DE NOS VIANDES

BOEUF / COCHON : FRANCE / VENDÉE

DESSERTS, COUPES GLACÉES ET BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

DOUCEUR AU CHOCOLAT VALRHONA "GUANAJA 70%" Orange sanguine et poivre de Sichuan vert, sorbet à l'orange sanguine	9,50€
FRAICHEUR À LA POMME GRANNY SMITH ET GIN DES ACHARDS Meringue craquante, ganache montée à la cardamome et sorbet à la pomme	9,00€
GOURMANDISE AU CITRON DEKOTCHIN Mousse vanille, insert au citron dekotchin confit, granola aux fruits secs et pesto au fenouil	9,00€
SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza" Confiture et mesclun de salade	11,00€
CROMESQUIS À LA TOMME BIO DE LA FERME DE LA GOULPIERE Pesto à l'ail des ours et jeunes pousses assaisonnées (fromage servi chaud)	8,50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Assortiment de petits desserts maison	8,50€

COUPES GLACÉES

Nos coupes de glaces sont accompagnées de chantilly et de tuile amande.

Coupe Caramélia Glace caramel au beurre salé, glace vanille, praliné maison, caramel au beurre salé	9,50€
Coupe Printanière Glace chocolat noir, sorbet à l'orange sanguine, segment d'orange et liqueur des Chouans	9,50€

GLACES ARTISANALES

Crèmes glacées : vanille / chocolat / café
caramel beurre salé / noix de coco / menthe chocolat / chocolat blanc

Sorbets : citron jaune / passion / fraise / ananas / orange sanguine

2 boules aux choix	4,50€
3 boules aux choix	5,90€
Supplément chantilly	1,00€

THÉS & INFUSIONS "Damman"

LES THÉS	3,50€
• Thé VERT MENTHE	
• Thé NOIR Earl Grey	
• Thé VERT	
• Thé BLANC - PASSION DE FLEURS (Abricot, fruit de la passion, rose)	
• Thé NOIR - JARDIN BLEU (Rhubarbe, fraise des bois)	

LES INFUSIONS	3,50€
• ROOIBOS - Citrus (agrumes)	
• ROOIBOS - 4 fruits rouges	
• TISANE VERVEINE	
• TISANE MENTHE POIVRÉE	
• TISANE DU BERGER (Tilleul, fleur d'oranger, citronnelle, menthe poivrée)	

BOISSONS CHAUDES

Café, déca, italien, allongé	2,50€
Café crème, déca crème, allongé crème, noisette	2,70€
Double café	4,90€
Double crème	5,10€
Chocolat chaud	4,90€
Café viennois	5,20€
Chocolat viennois	5,20€
Cappuccino	5,20€
Irish coffee / Jamaican coffee / French coffee	11,50€