

# MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38.00€

## LES ENTRÉES

### MARBRÉ DE POISSON AU RUBS DÉPICES

Déclinaison de carotte à la mandarine, crémeux de carotte pourpre et émulsion des fanes

### CROSTINI DE ST JACQUES MARINÉES AU SAKÉ ET SHISO VERT

Velouté de navet blanc et huile d'algue

### TATAKI DE BOEUF PRIS DANS LE RUMSTEAK

Courge rôtie au sésame, ponzu à la mangue et vinaigrette à l'oseille

...

## LES PLATS

### PLUMA DE COCHON AU MIEL DE SARRASIN DE VENDÉE

Butternut en deux façons, marrons, sarrasin grillé et jeunes pousses du Jardin de Puyrajoux au yuzu

### CROUSTILLANT DE PINTADE DE CHALLANS AUX CHAMPIGNONS

Patate douce rôtie, méli-mélo de champignons sautés, jus de volaille corsé au jus de raisin

### RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Mijoté de pois chiche à la citronnelle, condiment yuzu-patate douce, émulsion au lait de coco

...

## LES DESSERTS

### DÉLICE AU CHOCOLAT "JIVARA" ET POIRE

Mousse au chocolat au lait, poire, streusel et poivre Kampot

### DÉCLINAISON AUTOUR DE LA POMME GRANNY SMITH

Biscuit au thé vert Matcha, billes et gelée de pomme, coriandre et glace Bulgare

### KADAÏF AU MONT D'OR COULANT ( fromage chaud )

Mâche, noix et vinaigrette aux figues



# 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

### CROSTINI DE ST JACQUES MARINÉES AU SAKÉ ET SHISO VERT

Velouté de navet blanc et huile d'algue

11.00€

### MARBRÉ DE POISSON AU RUBS DÉPICES

Déclinaison de carotte à la mandarine, crémeux de carotte pourpre et émulsion des fanes

12.50€

### TATAKI DE BOEUF PRIS DANS LE RUMSTEAK

Courge rôtie au sésame, ponzu à la mangue et vinaigrette à l'oseille

13.50€

### ESCARGOT DE LA MAISON ROYER ET MAGRET DE CANARD FUMÉ

Méli-mélo de champignons sautés, croûtons à l'ail et au persil et crémeux au cresson

15.50€

## NOS PLATS

### CROUSTILLANT DE PINTADE DE CHALLANS AUX CHAMPIGNONS

Patate douce rôtie, méli-mélo de champignons sautés, jus de volaille corsé au jus de raisin

23.50€

### PLUMA DE COCHON AU MIEL DE SARRASIN DE VENDÉE

Butternut en deux façons, marrons, sarrasin grillé et jeunes pousses du Jardin de Puyrajoux au yuzu

22.50€

### MERLAN DE LIGNE DE NOS CÔTES A LA CARDAMOME VERTE

Poireau au beurre de cardamome, pickles de coing et épeautre aux champignons

26.50€

### RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Mijoté de pois chiche à la citronnelle, condiment yuzu-patate douce, émulsion au lait de coco

23.50€



### CROMESQUIS DE POTIMARRON

Epeautre au champignons, pickles de coing, émulsion au lait d'épeautre et jus vert

16.50€

### LE BURGER DU KARO

Boeuf haché, brézain fumé, lard grillé, pickles, oignons frits, sauce végétale au poivre vert frites maison cuites à la graisse de boeuf

18.50€

### LE BURGER FOIE GRAS

Boeuf haché, escalope de foie gras poêlée (40g), brézain fumé, lard grillé, pickles, oignons frits, sauce végétale au poivre vert, frites maison cuites à la graisse de boeuf

23.90€

### FAUX-FILET DE BOEUF VBF "RACE A VIANDE"

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

250 g ..... 27.00€

500 g ..... 52.00€

### 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 ..... 18.50€

Traditionnel, parfumé à l'huile aromatisé 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 / VEAU / PORC / VOLAILLE : FRANCE / VENDÉE

# DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

## LES DESSERTS & FROMAGES

### DÉLICE AU CHOCOLAT "JIVARA" ET POIRE

Mousse au chocolat au lait, poire, streusel et poivre Kampot

9.50€

### DÉCLINAISON AUTOUR DE LA POMME GRANNY SMITH

Biscuit au thé vert Matcha, billes et gelée de pomme, coriandre et glace Bulgare

9.50€

### PANAIS CONFIT À LA RÉGLISSE

Ganache montée au chocolat blanc et panais, crumble et glace straciatella

10.00€

### SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

11.00€

### KADAÏF AU MONT D'OR COULANT

Mâche, noix et vinaigrette aux figues

9.50€

### 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 Snickers

9.50€

Glace caramel au beurre salé, glace chocolat, glace vanille, caramel au beurre salé et cacahuètes

### Coupe Automnale

9.50€

Sorbet poire, glace chocolat, poire sautée, poivre Kampot, streusel et sauce chocolat

## GLACES

### ARTISANALES

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

Sorbets : citron jaune / passion / ananas / fraise

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)
- TISANE DES MERVEILLES (Verveine, tilleul, fleurs)
- 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€