

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38.00€

LES ENTRÉES

MARBRÉ DE POISSON AU RUBS DÉPICES

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

CROSTINI DE ST JACQUES MARINÉES AU SAKÉ ET SHISO VERT

Velouté de courge grise du marais et pesto de graines de courge

PRESSÉ DE COQ AU VIN ET FOIE GRAS

Chutney d'oignons grelots et jeunes pousses

...

LES PLATS

PAVÉ DE CERF, JUS CORSÉ À LA GENIÈVRE ET BETTERAVE

Topinambour, condiment au coing, méli-mélo de champignons et pack choï

MÉDAILLON DE VEAU ET JUS AU CAFÉ

Céleri en deux façons, noisettes torréfiées et pétales de choux de Bruxelles

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Potimarron aux fruits de la passion, pack choï et jus aux épices

...

LES DESSERTS

DÉLICE AU CHOCOLAT "JIVARA" ET POIRE

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

GOURMANDISE AUX FRUITS DE LA PASSION, PISTACHE ET NOIX DE COCO

Biscuit à la pistache, croustillant et crémeux à la noix de coco, coulis aux fruits de la passion

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, Tomme de brebis, 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 courge grise du marais et pesto de graine de courge

11,00€

MARBRÉ DE POISSON AU RUBS DÉPICES

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

12,50€

PRESSÉ DE COQ AU VIN ET FOIE GRAS

Chutney d'oignons grelots et jeunes pousses

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 crèmeux au cresson

15,50€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS

Chutney d'oignons et pain aux céréales toasté

16,50€

NOS PLATS

PAVÉ DE CERF, JUS CORSÉ À LA GENIÈVRE ET BETTERAVE

Topinambour, condiment au coing, méli-mélo de champignons et pack choï

23,50€

MÉDAILLON DE VEAU ET JUS AU CAFÉ

Céleri en deux façons, noisettes torréfiées et pétales de choux de Bruxelles

24,50€

NOIX DE ST JACQUES À L'ANDOUILLE DE GUÉMENÉ

Épeautre aux herbes, émulsion au corail et blé noir

26,50€

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage du jour"

Potimarron aux fruits de la passion, pack choï et jus aux épices

23,50€



CROMESQUIS DE POTIMARRON

Epeautre aux champignons, condiment au coing, émulsion au lait d'épeautre et jus vert

16,50€

LE BURGER DU KARO

Boeuf haché, brezain fumé, lard grillé, pickles, 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), brezain fumé, lard grillé,
pickles, 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 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 / VEAU / VOLAILLE : FRANCE / VENDÉE - CERF: UE

DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

DÉLICE AU CHOCOLAT "JIVARA" ET POIRE

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

9.50€

GOURMANDISE AUX FRUITS DE LA PASSION, PISTACHE ET NOIX DE COCO

Biscuit à la pistache, croustillant et crémeux à la noix de coco, coulis aux fruits de la passion

9.50€

PANAIS CONFIT ET TRUFFE NOIRE

Panais, biscuit streusel, glace stracciatella, mousse légère à la vanille et truffe noire

14.00€

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 Hivernale

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 au choix 4.50€

3 boules au 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€