

# 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€