

# MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38.00€

## LES ENTRÉES

### VELOUTÉ DE CHOU RAVE ET HUITRE POCHÉE

Tartare de chou rave parfumé au maquereau fumé et perle de citron

### OEUF PARFAIT "BIO" DE MARANS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ

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

### PRESSÉ DE COQ AU VIN ET FOIE GRAS

Chutney d'oignons grelots et jeunes pousses, jus réduit au vin rouge

...

## LES PLATS

### CROUSTILLANT DE LAPIN "SOUVENIR D'ENFANCE" ET JUS AU FOIN

Mousseline de rutabaga, épeautre et condiment oignon à la moutarde à l'ancienne

### MÉDAILLON DE VEAU ET JUS AU CAFÉ

Céleri en deux façons, noisettes torréfiées et méli-mélo de champignons

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

Betterave rôtie, pousse d'épinard, condiment betterave et gingembre, sauce cardamome et feuille de citron, muesli

...

## LES DESSERTS

### DÉLICE AU CHOCOLAT ET CAMEL, GLACE AU LAIT D'AMANDE

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé et fleur de sel, noisette façon chouchou

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

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

### DÉCLINAISON AU CHOU FLEUR, SAFRAN ET AGRUMES

Mousse au chou fleur, segments d'agrumes, gel yuzu et safran, crumble et glace safran

### TARTELETTE CRAQUANTE AU ST NECTAIRE ( fromage chaud )

Compotée de poire et endive, noix concassée et mousse tiède au St Nectaire



# 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

### VELOUTÉ DE CHOU RAVE ET HUITRE POCHÉE

Tartare de chou rave parfumé au maquereau fumé et perle de citron

11,00€

### OEUF PARFAIT "BIO" DE MARANS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ

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

12,50€

### PRESSÉ DE COQ AU VIN ET FOIE GRAS

Chutney d'oignons grelots et jeunes pousses, jus réduit au vin rouge

13,50€

### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS

Chutney d'oignons et pain aux céréales toasté

16,50€

## NOS PLATS

### CROUSTILLANT DE LAPIN "SOUVENIR D'ENFANCE" ET JUS AU FOIN

Mousseline de rutabaga, épeautre et condiment oignon à la moutarde à l'ancienne

23,50€

### MÉDAILLON DE VEAU ET JUS AU CAFÉ

Céleri en deux façons, noisettes torréfiées et méli-mélo de champignons

24,50€

### NOIX DE ST JACQUES,ÉMULSION AU CORAIL PARFUMÉE À LA BADIANE ET SECHUAN VERT

Épeautre aux herbes, pétales de chou de Bruxelles et blé noir torréfié

26,50€

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

Betterave rôtie, pousse d'épinard, condiment betterave et gingembre, sauce cardamome et feuille de citron, muesli salé

23,50€



### VARIATION VÉGÉTALE AUTOUR DU SALSIFIS

Salsifis en crémeux, glacé et en chips, épeautre et jus de légume relevé au vinaigre de prune

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/LAPIN : FRANCE / VENDÉE

# DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

## LES DESSERTS & FROMAGES

<b>DÉLICE AU CHOCOLAT ET CAMEL, GLACE AU LAIT D'AMANDE</b> Mousse au chocolat, caramel au beurre salé et fleur de sel, noisette façon chouchou	9.50€
<b>GOURMANDISE AUX FRUITS DE LA PASSION, PISTACHE ET NOIX DE COCO</b> Biscuit à la pistache, crèmeux et coulis aux fruits de la passion, glace coco	9.50€
<b>DÉCLINAISON AU CHOU FLEUR, SAFRAN ET AGRUMES</b> Mousse au chou fleur, segments d'agrumes, gel yuzu et safran, crumble et glace safran	9.50€
<b>SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"</b> Confiture et mesclun de salade	11.00€
<b>TARTELETTE CRAQUANTE AU ST NECTAIRE</b> Compotée de poire et endive, noix concassée et mousse tiède au St Nectaire	9.50€
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> Assortiment de petits desserts "maison"	8.50€

## COUPES GLACÉES

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

<b>Coupe Gourmande</b>	9.50€
Glace caramel au beurre salé, glace chocolat, glace au lait d'amande, caramel au beurre salé et noisette façon chouchou	
<b>Coupe Fraîcheur</b>	9.50€
Sorbet Ananas, sorbet passion, glace coco, coulis passion, biscuit pistache	

## GLACES ARTISANALES

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

**Sorbets :** citron jaune / passion / ananas / fraise

<b>2 boules au choix</b>	4.50€
<b>3 boules au choix</b>	5.90€
<b>Supplément chantilly</b>	1.00€

## THÉS & INFUSIONS "damman"

<b>LES THÉS</b>	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)	

<b>LES INFUSIONS</b>	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

<b>Café, déca, italien, allongé</b>	2.50€
<b>Café crème, déca crème, allongé crème, noisette</b>	2.70€
<b>Double café</b>	4.90€
<b>Double crème</b>	5.10€
<b>Chocolat chaud</b>	4.90€
<b>Café viennois</b>	5.20€
<b>Chocolat viennois</b>	5.20€
<b>Cappuccino</b>	5.20€
<b>Irish coffee / Jamaican coffee / French coffee</b>	11.50€