

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 39.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ET DESSERT 46.00€

PRESSÉ DE JOUE ET QUEUE DE BOEUF AUX AROMATES

Chutney de lentilles vertes, vinaigrette à la rhubarbe et pain au sarrasin toasté

OU

MAQUEREAU À LA FLAMME, COURGETTE GRILLÉE ET KIWI

Crèmeux au wasabi, sauce ponzu et tuile de riz

.....

MAGRET DE CANARD, JUS AUX CERISES

Siphon pomme de terre, grenailles et navets

OU

RETOUR DE PECHE "selon arrivage"

Pommes de terre grenailles, concombre snacké, sabayon à l'estragon, salicorne et chips de pain au sarrasin

.....

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

OU

CRÉMEUX À LA FOURME D'AMBERT

Tomates confites, jeunes pousses, vinaigrette à la tomate et graines torréfiées

.....

DÉLICE AU CHOCOLAT ET CÉRÉALES

Mousse à l'orge, copeaux de chocolat et glace sarrasin torréfié

OU

DOUCEUR À LA FRAISE ET NOIX DE COCO

Mousse végétale légère à la noix de coco, fraises, biscuit au poivre de Tasmanie, ganache à la tagète et sorbet fraise



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

CHÈVRE FRAIS, TOMATES CONFITES, HUILE FENOUIL ET PAIN TOASTÉ	10,50€
FINES TRANCHES DE JAMBON IBÉRIQUE ET TOMME DE BREBIS	12,50€
POULPE MARINÉ, SAUCE VIERGE AUX AROMATES ET CONDIMENT POIS CHICHE AU CITRON CONFIT	16,50€

NOS ENTRÉES

VARIATION AUTOUR DU FENOUIL ET CHÈVRE FRAIS Fine gelée au fenouil, fèves, fenouil à cru, gel bergamote, tuile pain et vinaigrette menthe bergamote	10,50€
CARPACCIO DE LANGOUSTINES ET SALICORNE Concentré de bisque, gel à l'ormeau, vierge acidulée et herbes folles	16,50€
PRESSÉ DE JOUE ET QUEUE DE BOEUF AUX AROMATES Chutney de lentilles vertes, vinaigrette à la rhubarbe et pain au sarrasin toasté	12,50€
MAQUEREAU À LA FLAMME, COURGETTE GRILLÉE ET KIWI Crèmeux au wasabi, sauce ponzu et tuile de riz	12,50€

NOS PLATS

TRAVERS DE BOEUF LAQUÉ ET JUS À L'ORGE MALTÉ Patate douce rôtie, fèves, condiment pois chiche au citron et ail des ours	24,50€
MAGRET DE CANARD, JUS AUX CERISES Siphon pomme de terre, grenailles et navets	23,50€
POULPE GRILLÉ Risonis sautés aux légumes de saison, fenouil braisé au combava et vierge mangue-fenouil-yuzu	27,50€
RETOUR DE PECHE "selon arrivage" Pommes de terre grenailles, concombre snacké, sabayon à l'estragon, salicorne et chips de pain au sarrasin	23,50€



RISOTTO DE RISONI AUX LÉGUMES DE SAISON Crèmeux wasabi, vieille mimolette et jus de légume relevé au vinaigre de prune	18,50€
--	--------

SALADE "EXTRAORDINAIRE" Sucrine, légumes du moment du "Potager Extraordinaire", chèvre frais, volaille et vinaigrette au thym citron	17,50€
--	--------

LE BURGER DU KARO Boeuf haché, tomme de brebis, jambon de Vendée, sauce végétale estragon-concombre-cébette frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, mesclun	18,50€
---	--------

LE BURGER FOIE GRAS Boeuf haché, escalope de foie gras poêlée (40g), tomme de brebis, jambon de Vendée, sauce végétale estragon-concombre-cébette, frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, mesclun	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	27,50€
500 g	52,50€

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 sauce	2,50€
Supplément frites (Cuites à la graisse de boeuf)	3,50€

ORIGINE DE NOS VIANDES

BOEUF / VEAU / VOLAILLE/PORC : FRANCE / VENDÉE

DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

DÉLICE AU CHOCOLAT ET CÉRÉALES

Mousse à l'orge, copeaux de chocolat et glace sarrasin torréfié

9.50€

PALET À L'ANANAS, KIWI ET VERVEINE

Granola et coulis à l'ananas

9.50€

DOUCEUR À LA FRAISE ET NOIX DE COCO

Mousse végétale légère à la noix de coco, fraises, biscuit au poivre de Tasmanie, ganache à la tagète et sorbet fraise

9.50€

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

11.00€

CRÉMEUX À LA FOURME D'AMBERT

Tomates confites, jeunes pousses, vinaigrette à la tomate et graines torréfiées

9.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de petits desserts "maison"

8.50€

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande

Glace vanille, glace chocolat, glace sarrasin, sauce chocolat, chantilly, sarrasin grillé et tuile chocolat

9.50€

Coupe Fraîcheur

Sorbet fraise, sorbet citron, fraises de Vendée, chantilly, coulis fraise et tuile amande

9.50€

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 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 / Donjon coffee

11.50€