

À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

HOUMOUS DU MOMENT ET PAIN TOASTÉ	8.50€
CHÈVRE FRAIS, TOMATES CONFITES, HUILE FENOUIL ET PAIN TOASTÉ	10.50€
POULPE MARINÉ, SAUCE VIERGE MANGUE-FENOUIL-YUZU ET CONDIMENT POIS CHICHE	16.50€
FINES TRANCHES DE JAMBON DUROC ET TOMME DE BREBIS	12.50€

NOS ENTRÉES

VARIATION AUTOUR DU FENOUIL ET CHÈVRE FRAIS Fine gelée au fenouil, petits pois, fenouil à cru, gel bergamote, tuile pain et vinaigrette menthe bergamote	10.50€
FINES TRANCHES DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE ET MOULES Crispy de chorizo, croûtons, concombre du potager et vinaigrette à la roquette	13.50€
PRESSÉ D'AILE DE RAIE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ, FOCACCIA AUX OLIVES Gel au Timut vert et condiment de poivron rouge au vinaigre de prune	13.50€
TATAKI DE THON À L'ABRICOT ET AU THYM Condiment à l'abricot et glace au thym	15.50€

NOS PLATS

BOEUF CONFIT ET LAQUÉ AU JUS À L'ORGE MALTÉ Patate douce rôtie, petits pois, condiment pois chiche au citron confit et ail des ours	24.50€
PINTADE DE CHALLANS EN DEUX FAÇONS, JUS DE VOLAILLE CORSÉ Suprême rôti et croustillant d'abat, condiment au cassis, mousse au maïs et petits pois	23.50€
POULPE GRILLÉ, SAUCE VIERGE MANGUE-FENOUIL-YUZU Risonis sautés aux légumes de saison, fenouil braisé au combava	27.50€
RETOUR DE PECHE "selon arrivage" Pommes de terre grenailles, concombre snacké, sabayon marinière, tuile au sarrasin	23.50€
 RISOTTO DE RISONI AUX LÉGUMES DE SAISON Crèmeux de petits pois au wasabi, vieille mimolette et coulis de poivrons 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 AUX FRUITS ROUGES

Mousse chocolat, gel cassis, ganache montée aux baies de Timut, fruits rouges frais et coulis

9.50€

PAVLOVA ENSOLEILLÉE AUX FRUITS ET LÉGUMES JAUNES, SORBET AUX HERBES DU JARDIN

Nectarines, tomates, courgettes et poivrons pochés dans un sirop au safran de la Futaie et chantilly mascarpone

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 torrifiées

9.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de petits desserts "maison"

8.50€

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande

Glace vanille, glace chocolat, fruits rouges, sauce chocolat, chantilly, 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"

Cultiver le lien entre l'humain et les plantes dès l'amont agricole

LES THÉS

4.00€

- Thé VERT MENTHE
- Thé NOIR Earl Grey
- Thé VERT GUNPOWDER
- Thé BLANC - PASSION DE FLEURS (Abricot, fruit de la passion, rose)
- Thé NOIR - JARDIN BLEU (Rhubarbe, fraise des bois)
- Thé NOIR 4 FRUIT ROUGES (groseille, framboise, fraise, cerise)
- Thé VERT L'ORIENTAL (Fruit de la Passion, pêche de vigne, fraise de bois)

LES INFUSIONS

4.00€

- ROOIBOS - Citrus (agrumes)
- TISANE MENTHE POIVRÉE
- 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€

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 39.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ET DESSERT 46.00€

FINES TRANCHES DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE ET MOULES

Crispy de chorizo, croûtons, concombre du potager et vinaigrette à la roquette

OU

PRESSÉ D'AILE DE RAIE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ, FOCACCIA AUX OLIVES

Gel au Timut vert et condiment de poivron rouge au vinaigre de prune

••••

PINTADE DE CHALLANS EN DEUX FAÇONS, JUS DE VOLAILLE CORSÉ

Suprême rôti et croustillant d'abat, condiment au cassis, mousse au maïs et petits pois

OU

RETOUR DE PECHE "selon arrivage"

Pommes de terre grenailles, concombre snacké, sabayon marinière, tuile 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 torrifiées

••••

DÉLICE AU CHOCOLAT ET AUX FRUITS ROUGES

Mousse chocolat, gel cassis, ganache montée aux baies de Timut, fruits rouges frais et coulis

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

