

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 39.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ET DESSERT 46.00€

PRESSÉ DE JARRET DE COCHON FUMÉ ET FOIE GRAS

Chutney de figues et pickles

OU

GRAVLAX DE VIEILLE PARFUMÉ AU NORI

Vinaigrette à la grenade, chips de tapioca à l'encre de seiche et mayonnaise végétale à l'ormeau

.....

PALERON DE BOEUF CONFIT ET JUS À LA GENIÈVRE

Pressé de pomme de terre aux shitakes, condiment carotte-orange-kalamansi

OU

RETOUR DE PECHE "selon arrivage"

Cocos de Vendée cuisinés au lait de coco et safran de la Futaie, épinards sautés et combava

.....

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

OU

FINE TARTELETTE CRAQUANTE AU BRILLAT SAVARIN

Epinards acidulés au vinaigre de prune, noix, cranberries et mousse légère au Brillat Savarin

.....

GOURMANDISE AU CHOCOLAT, CAFÉ ET NOISETTES

Crèmeux au chocolat, glace café, noisettes torréfiées, sauce au café, tuile gavotte et mousse parfumée au Baileys

OU

TARTELETTE AUX POMMES GRANNY SMITH, PISTACHE ET VANILLE

Praliné à la pistache, crèmeux pomme granny Smith, ganache montée à la vanille,
coulis pomme au Gin de la Distillerie du Tigre



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

HOUMOUS DU MOMENT ET PAIN TOASTÉ	8,50€
GRAVLAX DE VIEILLE PARFUMÉ AU NORI, CRÉMEUX DE RADIS D'AUTOMNE	12,50€
FINES TRANCHES DE JAMBON DUROC ET TOMME GRISE DE VENDÉE	13,50€

NOS ENTRÉES

PRESSÉ DE JARRET DE COCHON FUMÉ ET FOIE GRAS Chutney de figues et pickles	13,50€
DOUCEUR AUTOMNALE AUX CHAMPIGNONS ET VEAU FUMÉ Mousse champignon, shitake, enoki et crumble noisette-châtaigne	14,50€
GRAVLAX DE VIEILLE PARFUMÉ AU NORI Vinaigrette à la grenade, chips de tapioca à l'encre de seiche et mayonnaise végétale à l'ormeau	13,50€
 DÉCLINAISON DE LÉGUMES D'AUTOMNE DE NOS PRODUCTEURS VENDÉENS Radis en deux façons, tomme grise, vinaigrette au miel de sarrasin et graines de tournesol	12,50€

NOS PLATS

PALERON DE BOEUF CONFIT ET JUS À LA GENIÈVRE Pressé de pomme de terre aux shitakes, condiment carotte-orange-kalamansi	23,50€
MAGRET DE CANARD DE LA MAISON SOULARD ET JUS À LA MARJOLAINE Déclinaison de betteraves et condiment betterave-hibiscus	24,50€
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, HOLLANDAISE À LA PISTACHE Choux des Jardins de Puyrajoux, céréales torréfiées et chips de tapioca à l'encre de seiche	27,50€
RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage" Cocos de Vendée cuisinés au lait de coco et safran de la Futaie, épinards sautés et combava	23,50€
 RISOTTO DE RISONI AUX LÉGUMES D'AUTOMNE Condiment carotte-orange-kalamansi et tomme de Vendée	18,50€
LE BURGER DU KARO (Avec Foie gras poêlé + 5.50€) Boeuf haché, tomme grise de Vendée, jambon de Vendée, ketchup de betterave, oignons rouges et mâche frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, mesclun	18,50€
FAUX FILET DE BOEUF VBF "Race à viande" 250 gr / 400 gr Frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, salade verte, sauce poivre ou sauce à la fourme d'Ambert	27,50€ / 39,00€
TARTARE DE BOEUF "au couteau" Traditionnel / A l'huile aromatisée à l'huile de truffe blanche Frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, salade verte, sauce poivre ou sauce à la fourme d'Ambert	18,50€ / 20,00€

Supplément salade	2,00€
Supplément sauce	2,50€
Supplément frites (cuite 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

GOURMANDISE AU CHOCOLAT, CAFÉ ET NOISETTES

Crèmeux au chocolat, glace café, noisettes torréfiées, sauce au café, tuile gavotte et mousse parfumée au Baileys

9.50€

TARTELETTE AUX POMMES GRANNY SMITH, PISTACHE ET VANILLE

Praliné à la pistache, crèmeux pomme granny Smith, ganache montée à la vanille, coulis pomme au Gin de la Distillerie du Tigre

9.50€

RENCONTRE DU CÉLERI ET PAMPLEMOUSSE

Meringue végétale, céleri confit, segment de pamplemousse, gel shiso et mousse au céleri

9.50€

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

11.00€

FINE TARTELETTE CRAQUANTE AU BRILLAT SAVARIN

Epinards acidulés au vinaigre de prune, noix, cranberries et mousse légère au Brillat Savarin

9.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de petits desserts "maison"

9.50€

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande

Glace vanille, glace chocolat, glace café, noisettes, sauce café, chantilly et tuile amande

9.50€

Coupe Fraîcheur

Sorbet pomme verte, glace pistache, pomme granny Smith, chantilly à la vanille coulis pomme verte au gin et tuile amande

9.50€

GLACES ARTISANALES

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

Sorbets : citron jaune / passion / ananas / fraise/pomme verte

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 des 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€