

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 39.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ET DESSERT 46.00€

PRESSÉ DE JARRET DE COCHON FUMÉ ET TROMPETTES DE LA MORT

Crèmeux de châtaigne et condiment de champignons à la noisette, vinaigrette au jus de viande

OU

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CITRON ROSE

Tuile aux graines de lin et condiment agrume

.....

PALERON DE BOEUF CONFIT ET JUS CORSÉ

Pressé de pomme de terre parfumé à l'huile de truffe blanche, condiment à l'ail noir et jeune carotte

OU

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage", BEURRE MOUSSEUX AU CÉLERI

Déclinaison de céleri et viennoise aux noix

.....

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

OU

FINE TARTELETTE CRAQUANTE AU BRILLAT SAVARIN

Poire confite, mousse au Brillat Savarin et sarrasin craquant

.....

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET CERISES AMARENA

Crèmeux au chocolat, glace bulgare aux cerises, streusel, tuile gavotte et mousse parfumée à la vanille

OU

DOUCEUR AUX AGRUMES ET CAROTTE

Mousse citron-carotte, confit d'agrumes, jus de carotte, carotte cake et sorbet mandarine



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

HOUMOUS DE COURGE GRISE DU MARAIS AU MIEL ET ÉPICES, PAIN TOASTÉ	8.50€
FOIE GRAS DE CANARD ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS (50g), GEL COING ET PAIN TAOSTÉ	16.50€
FINES TRANCHES DE JAMBON DUROC ET TOMME DE BREBIS	13.50€

NOS ENTRÉES

PRESSÉ DE JARRET DE COCHON FUMÉ ET TROMPETTES DE LA MORT Crèmeux de châtaigne et condiment de champignons à la noisette, vinaigrette au jus de viande	13.50€
CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CITRON ROSE Tuile aux graines de lin et condiment agrume	15.50€
OEUF PARFAIT ET FLEUR DE SEL FUMÉ Mousse au bouillon de poule et miso, céréales et jus vert au cresson	12.50€
FOIE GRAS DE CANARD AUX ALGUES (50g) Tartare d'algues et échalotte confite au soja, pain taosté	16.50€

NOS PLATS

PALERON DE BOEUF CONFIT ET JUS CORSÉ Pressé de pomme de terre parfumé à l'huile de truffe blanche, condiment à l'ail noir et jeune carotte	23.50€
PAVÉ DE CERF AU CACAO ET FÈVE DE TONKA Déclinaison de betteraves et condiment au coing	24.50€
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, CONDIMENT MANDARINE Céréales gourmandes, endive braisée et mousse au potimarron	27.50€
RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage", BEURRE MOUSSEUX AU CÉLERI Déclinaison de céleri et viennoise aux noix	23.50€
 CÉRÉALES GOURMANDES, CÉLERI ET HUILE DE TRUFFE BLANCHE Quinoa et épeautre, céleri rôti, cresson, noisettes, condiment à l'ail noir et lait de céleri parfumé à l'huile de truffe blanche	18.50€
LE BURGER DU KARO (Avec Foie gras poêlé + 5.50€) Boeuf haché, moelleux fermier Vendéen, 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 / À 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 (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

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET CERISES AMARENA

Crèmeux au chocolat, glace bulgare aux cerises, streusel, tuile gavotte et mousse parfumée à la vanille

9.50€

DOUCEUR AUX AGRUMES ET CAROTTE

Mousse citron-carotte, confit d'agrumes, jus de carotte, carotte cake et sorbet mandarine

9.50€

RENCONTRE ENTRE LA POIRE DE TERRE ET LE FRUIT DU DRAGON

Poire de terre confite et crémeuse, sablé aux cocos de Vendée, jus réduit à la sauge ananas, pitaya et fleurs confites

9.50€

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

11.00€

FINE TARTELETTE CRAQUANTE AU BRILLAT SAVARIN

Poire confite, mousse au Brillat Savarin et sarrasin craquant

9.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de petits desserts "maison"

9.50€

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande

Glace vanille, glace chocolat, glace bulgare aux cerises, ganache au chocolat, cerise amarena, sauce cerise, chantilly et tuile amande

9.50€

Coupe Fraîcheur

Sorbet mandarine, sorbet citron, segments d'agrumes, confit d'agrumes, chantilly à la vanille, coulis pamplemousse 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 / mandarine

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€