

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT 39.00€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE ET DESSERT 46.00€

PRESSÉ DE JOUE DE BOEUF ET BOUDIN NOIR

Condiment aux pommes et moutarde à l'ancienne, vinaigrette au jus de viande

OU

BRIOCHE "GONFLÉE" ET HADDOCK

Chou fleur au safran de la Futaie, pickles de chou fleur, jus vert à la mâche et mousse haddock

.....

NOISETTE DE COCHON ET JUS CORSÉ À LA BIÈRE STOUT "OPÉ"

Crèmeux de topinambour, croustillant de sarrasin et jeunes légumes

OU

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage", VIENNOISE AUX NOIX

Déclinaison de céleri, épinard et lait de céleri mousseux

.....

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

OU

FINE TARTELETTE CRAQUANTE AU MONT D'OR (Fromage)

Poires et oignons confits au balsamique fumé, mousse au mont d'or et sarrasin craquant

.....

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET POIRE CONFITE AU SAFRAN

Crèmeux au chocolat à la cardamome noire, sorbet poire, streusel et gel poire

OU

FRAÎCHEUR 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 COCO DE VENDÉE, CRISPY DE JAMBON ET PAIN TOASTÉ 8.50€

FOIE GRAS DE CANARD ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS (50g) ET PAIN TOASTÉ 15.50€

FINES TRANCHES DE JAMBON DUROC ET TOMME DE BREBIS 13.50€

NOS ENTRÉES

PRESSÉ DE JOUE DE BOEUF ET BOUDIN NOIR 13.50€

Condiment aux pommes et moutarde à l'ancienne, vinaigrette au jus de viande

BRIOCHE "GONFLÉE" ET HADDOCK 12.50€

Chou fleur au safran de la Futaie, pickles de chou fleur, jus vert à la mâche et mousse haddock

SOUPE À L'OIGNON REVISITÉE 11.00€

Pain toasté, bouillon à l'oignon, glace à l'oignon, tuile au fromage et oignons caramélisés

ŒUF PARFAIT AU PARFUM DE TRUFFE BLANCHE 11.50€

Crèmeux de topinambour, champignons sautés, chips de topinambour et jus vert

NOS PLATS

NOISETTE DE COCHON ET JUS CORSÉ À LA BIÈRE STOUT "OPÉ" 23.50€

Crèmeux de topinambour, croustillant de sarrasin et jeunes légumes

FILET DE PINTADE DE CHALLANS, JUS NATURELLEMENT "MICARE" 24.50€

Mini navets et mousseline de navet à l'ail fumé

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, BISQUE DE HOMARD 27.50€

Linguine à l'encre de seiche, épinard et condiment kumquat

RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage", VIENNOISE AUX NOIX 23.50€

Déclinaison de céleri, épinard et lait de céleri mousseux

LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE ET LÉGUMES DU MOMENT 18.50€

Condiment kumquat et lait de céleri mousseux

LE BURGER DU KARO (Avec Foie gras poêlé + 5,50€) 18.50€

Boeuf haché, moelleux fermier Vendéen, jambon de Vendée, ketchup de betterave, oignons rouges et mâche
Frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, mesclun

FAUX FILET DE BŒUF VBF "Race à viande" 250 gr / 400 gr 27.50€ / 39.00€

Boeuf haché, moelleux fermier Vendéen, jambon de Vendée, ketchup de betterave, oignons rouges et mâche
Frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, mesclun

TARTARE DE BŒUF "au couteau" Traditionnel / À l'huile aromatisée à la truffe blanche 18.50€ / 20.00€

Frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, salade verte, sauce poivre ou sauce à la fourme d'Ambert

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 POIRE CONFITE AU SAFRAN | 9.50€ |
| Crémeux au chocolat à la cardamome noire, sorbet poire, streusel et gel poire | |
| FRAÎCHEUR AUX AGRUMES ET CAROTTE | 9.50€ |
| Mousse citron-carotte, confit d'agrumes, jus de carotte, carotte cake et sorbet mandarine | |
| DOUCEUR AU POTIMARRON ET NOISETTE | 9.50€ |
| Potimarron confit, mousse végétale à la noisette, granola, coulis passion et pourpier Clayton | |
| SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza" | 11.00€ |
| Confiture et mesclun de salade | |
| FINE TARTELETTE CRAQUANTE AU MONT D'OR (Fromage) | 9.50€ |
| Poires et oignons confits au balsamique fumé, mousse au mont d'or et sarrasin craquant | |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 9.50€ |
| Assortiment de petits desserts "maison" | |

COUPES GLACÉES

| | |
|--|-------|
| Coupe Gourmande | 9.50€ |
| Glace vanille, glace chocolat, ganache au chocolat à la cardamome noire, poire confite, sauce chocolat, chantilly et tuile amande | |
| Coupe Fraîcheur | 9.50€ |
| Sorbet mandarine, sorbet citron, segments d'agrumes, confit d'agrumes, chantilly à la vanille, coulis pamplemousse et tuile amande | |

GLACES ARTISANALES

| | |
|--|-------|
| Crèmes glacées : vanille / chocolat / café/ caramel beurre salé / noix de coco / pistache/ menthe chocolat / chocolat blanc | |
| Sorbets : citron jaune / passion / ananas / mandarine/ poire williams | |
| 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€ | LES INFUSIONS | 4.00€ |
|---|-------|--|-------|
| • Thé vert MENTHE | | • Rooibos - CITRUS (Agrumes) | |
| • Thé noir Earl Grey | | • Tisane MENTHE POIVRÉE | |
| • Thé vert GUNPOWDER | | • Tisane DES MERVEILLES (Verveine, tilleul, fleurs) | |
| • Thé blanc - PASSION DE FLEURS (Abricot, fruit de la passion, rose) | | • Tisane VERVEINE | |
| • Thé noir - JARDIN BLEU (Rhubarbe, fraise des bois) | | • Tisane DU BERGER (Tilleul, fleur d'oranger, citronnelle, menthe poivrée) | |
| • Thé noir 4 FRUIT ROUGES (Grosseille, framboise, fraise, cerise) | | | |
| • Thé vert L'ORIENTAL (Fruit de la Passion, pêche de vigne, fraise des bois) | | | |

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€ |