

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 Condiment aux pommes et moutarde à l'ancienne, vinaigrette au jus de viande	13,50€
BRIOCHE "GONFLÉE" ET HADDOCK Chou fleur au safran de la Futaie, pickles de chou fleur, jus vert à la mâche et mousse haddock	12,50€
SOUPE À L'OIGNON REVISITÉE Pain toasté, bouillon à l'oignon, glace à l'oignon, tuile au fromage et oignons caramélisés	11,00€
 ŒUF PARFAIT AU PARFUM DE TRUFFE BLANCHE Crèmeux de topinambour, champignons sautés, chips de topinambour et jus vert	11,50€

NOS PLATS

NOISETTE DE COCHON ET JUS CORSÉ À LA BIÈRE STOUT "OPÉ" Crèmeux de topinambour, croustillant de sarrasin et jeunes légumes	23,50€
FILET DE PINTADE DE CHALLANS, JUS NATURELLEMENT "MICARE" Mini navets et mousseline de navet à l'ail fumé	24,50€
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, BISQUE DE HOMARD Linguine à l'encre de seiche, épinard et condiment kumquat	27,50€
RETOUR DE PÊCHE "selon arrivage", VIENNOISE AUX NOIX Déclinaison de céleri, épinard et lait de céleri mousseux	23,50€
 LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE ET LÉGUMES DU MOMENT Condiment kumquat et lait de céleri mousseux	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 BŒUF VBF "Race à viande" 250 gr / 400 gr Boeuf haché, moelleux fermier Vendéen, jambon de Vendée, ketchup de betterave, oignons rouges et mâche Frites "maison" cuites à la graisse de boeuf, mesclun	27,50€ / 39,00€
TARTARE DE BŒUF "au couteau" Traditionnel / À l'huile aromatisée à la 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 POIRE CONFITE AU SAFRAN

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

9.50€

FRAÎCHEUR AUX AGRUMES ET CAROTTE

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

9.50€



DOUCEUR AU POTIMARRON ET NOISETTE

Potimarron confit, mousse végétale à la noisette, granola, coulis passion et pourpier Clayton

9.50€

SELECTION DE FROMAGES de chez "Zaza"

Confiture et mesclun de salade

11.00€

FINE TARTELETTE CRAQUANTE AU MONT D'OR (Fromage)

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

9.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de petits desserts "maison"

9.50€

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande

Glace vanille, glace chocolat, ganache au chocolat à la cardamome noire, poire confite, sauce chocolat, 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/ 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€

- 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€