

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39.50€

TATAKI DE BŒUF FROTTÉ AUX POIVRES, JUS DE BOEUF AU TERIYAKI

Variation autour de la betterave, chips de riz soufflé

OU

ŒUF PARFAIT, CRÈME TIÈDE D'ASPERGES BLANCHES

Asperges croquantes, coulis d'ail des ours, balsamique réduit, céréales torrifiées

OU

CHAIR DE CRABE ET ARAIGNÉE, POMME VERTE ET FENOUIL A CRU, GEL AGRUMES (+3.00 €)

Crèmeux fenouil-pomme, œufs de poisson, aneth, obione



AGNEAU CONFIT AUX AROMATES, LASSI À LA CARDAMOME VERTE

Polenta à la sauge et légumes printaniers

OU

POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE, MARINIÈRE À L'AIL DES OURS

Crèmeux de chou-fleur, condiment agrumes, épinards et croustillant de sarrasin

OU

PAVÉ DE VEAU, CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE, JUS AU SUMAC (+4.00€)

Siphon de pomme de terre aux morilles, mini carottes



PAVLOVA EXOTIQUE, ANANAS ET PASSION, GEL SHISO-CORIANDRE

Meringue, sorbet ananas, chantilly mascarpone vanillée, coulis passion

OU

GOURMANDISE AU CHOCOLAT, POIRE CONFITE AU SAFRAN

Crèmeux chocolat-cardamome, sorbet poire, streusel et gel poire

OU

CHÈVRE AFFINÉ, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE FUMÉ

Mousse au chèvre, céréales torrifiées, voile et sorbet betterave




À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

HOUMOUS DE COCO DE VENDÉE, CRISPY DE JAMBON ET PAIN TOASTÉ	8.50€
FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DE TASMANIE, RHUBARBE EN TEXTURES (50g) ET PAIN TOASTÉ	17.00€
FINES TRANCHES DE JAMBON DUROC ET TOMME DE BREBIS	13.50€

NOS ENTRÉES

CHAIR DE CRABE ET ARAIGNÉE, POMME VERTE ET FENOUIL A CRU, GEL AGRUMES Crèmeux fenouil-pomme, œufs de poisson, aneth, obione	15.50€
FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DE TASMANIE, RHUBARBE EN TEXTURES Pain toasté	17.00€
TATAKI DE BŒUF FROTTÉ AUX ÉPICES, JUS DE BOEUF AU TERIYAKI Variation autour de la betterave, chips de riz soufflé	13.50€
 ŒUF PARFAIT, CRÈME TIÈDE D'ASPERGES BLANCHES Asperges croquantes, coulis d'ail des ours, balsamique réduit, céréales torrifiées	11.50€

NOS PLATS

PAVÉ DE VEAU, CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE, JUS AU SUMAC Siphon de pomme de terre aux morilles, mini carottes	27.50€
AGNEAU CONFIT AUX AROMATES, LASSI À LA CARDAMOME VERTE Polenta à la sauge et légumes printaniers	24.50€
POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE, MARINIÈRE À L'AIL DES OURS Crèmeux de chou-fleur, condiment agrumes, épinards et croustillant de sarrasin	23.50€
MÉDAILLON DE LOTTE RÔTIE, BISQUE DE LANGOUSTINE Asperges vertes, blé fumé et citron noir	28.50€
 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE AUTOUR DE L'ASPERGE Croustillant de sarrasin, coulis d'ail des ours, lassi à la cardamome verte	18.50€
LE BURGER DU KARO (Avec Foie gras poêlé + 5,50€) Bœuf haché, Tomme de Vendée, compotée d'oignons, mâche et sauce barbecue Frites "maison" cuites à la graisse de bœuf, mesclun	18.50€
FAUX FILET DE BŒUF VBF "Race à viande" 250 gr / 400 gr Frites "maison" cuites à la graisse de bœuf, mesclun / Sauces : Chimichurri ou Beurre aux poivres ou Échalote	28.50€ / 39.00€
TARTARE DE BŒUF "coupé au couteau" Traditionnel / À l'huile aromatisée à la truffe blanche Frites "maison" cuites à la graisse de bœuf, salade verte	19.50€ / 21.00€
Supplément salade	2.00€
Supplément sauce	2.50€
Supplément frites (cuites à la graisse de boeuf)	3.50€

ORIGINE DE NOS VIANDES

BŒUF / VEAU / CANARD : FRANCE / VENDÉE - AGNEAU : IRLANDE

DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

GOURMANDISE AU CHOCOLAT, POIRE CONFITE AU SAFRAN Crèmeux chocolat-cardamome, sorbet poire, streusel et gel poire	9,50€
PAVLOVA EXOTIQUE, ANANAS ET PASSION, GEL SHISO-CORIANDRE Meringue, sorbet ananas, chantilly mascarpone vanillée, coulis passion	9,50€
BETTERAVE ET RHUBARBE, FRAÎCHEUR CITRONNÉE Streusel, mousse fromage blanc, cœur agrumes, coulis de betterave, sorbet végétal	9,50€
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE "CHEZ ZAZA" Condiment fruits rouges, mesclun et graines torrifiées	11,00€
CHÈVRE AFFINÉ, VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE FUMÉ Mousse au chèvre, céréales torrifiées, voile et sorbet betterave	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 ananas, sorbet citron, sorbet passion, ananas frais, coulis passion, chantilly à la vanille 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, 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€	LES INFUSIONS	4,00€
<ul style="list-style-type: none">• 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 vert L'ORIENTAL (Fruit de la Passion, pêche de vigne, fraise des bois)		<ul style="list-style-type: none">• 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€