

MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39.50€

TATAKI DE BŒUF FROTTÉ AUX BAIES DE TIMUT ET FRAMBOISES

Poivrons en texture, confit de framboise et coulis de piquillos

OU

MOUSSE À LA STRACCIATELLA, OLIVE NOIRE ET TRUFFE D'ÉTÉ

Sorbet et coulis de tomate, pesto et foccacia au thym

OU

CHAIR DE CRABE ET ARAIGNÉE, FENOUIL, CONCOMBRE ET GEL AGRUMES (+3.00 €)

Guimauve au concombre, œufs de poisson et salicorne

.....

CANETTE DE LA MAISON SOULARD AUX CERISES, JUS AU THÉ

Polenta, petits pois et oignons nouveaux, cerise lacto-fermentée, roquette

OU

POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE, MARINIÈRE AU BASILIC

Risotto croustillant, crémeux de fenouil, condiment au citron confit

OU

THON MI-CUIT, SAUCE VIERGE AUX AROMATES

Sucrine grillée, aubergine et courgette, crémeux petits pois et piquillos

.....

DOUCEUR AUX FRAISES, PISTACHE, VANILLE ET SUREAU

Croustillant pistache et fraise, ganache montée à la vanille, gel au sureau

Coulis fraise et sorbet végétal

OU

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET WHISKY TOURBÉ

Ganache chocolat- whisky, mousse à l'orge, glace vanille macadamia et caramel au beurre salé

OU

RENCONTRE ENTRE LE CHÈVRE ET LA BETTERAVE

Mousse au chèvre, céréales torrifiées, voile et sorbet betterave,

Vinaigrette au balsamique fumé



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

HOUMOUS VENDÉEN ET PAIN TOASTÉ	7,50€
POULPE MARINÉ AUX AROMATES, CONDIMENT PIQUILLOS ET PETITS POIS (2 pers)	12,00€
FINES TRANCHES DE JAMBON DUROC, SPIANATA, TATAKI DE BOEUF ET TOMME DE BREBIS (2 pers)	16,50€

NOS ENTRÉES

CHAIR DE CRABE ET ARAIGNÉE, FENOUIL, CONCOMBRE ET GEL AGRUMES Guimauve au concombre, œufs de poisson et salicorne	15,50€
GRAVLAX DE POISSON DU MOMENT À LA VERVEINE Vinaigrette ananas et passion, mangue marinée et condiment mangue curry	14,00€
TATAKI DE BŒUF FROTTÉ AUX BAIES DE TIMUT ET FRAMBOISES Poivrons en texture, confit de framboises et coulis de piquillos	13,50€
 MOUSSE À LA STRACCIATELLA, OLIVE NOIRE ET TRUFFE D'ÉTÉ Sorbet et coulis de tomate, pesto et foccacia au thym	13,50€

NOS PLATS

PAVÉ DE VEAU MARINÉ À L'ESTRAGON, JUS DE VEAU À L'AIL NOIR Siphon et croustillant de pomme de terre, mini carottes	26,50€
CANETTE DE LA MAISON SOULARD AUX CERISES, JUS AU THÉ NOIR Polenta, petits pois et oignons nouveaux, cerise lacto-fermentée, roquette	23,50€
POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE, MARINIÈRE AU BASILIC Risotto croustillant, crémeux de fenouil, condiment au citron confit	23,50€
THON MI-CUIT, SAUCE VIERGE AUX AROMATES Sucrine grillée, aubergine et courgette, crémeux petits pois et piquillos	21,50€
POULPE RÔTI, JUS TERRE-MER AUX ÉPICES ET SPIANATA Légumes d'été, risotto croustillant	25,50€
SALADE FRAÎCHEUR, VINAIGRETTE AUX HERBES Sucrine, gravlax du moment, poulpe, moules, olives, tomate cerise, courgette, aubergine	18,50€
 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ Croustillant de risotto, sauce vierge aux aromates	16,50€
LE BURGER DU KARO (Avec Foie gras poêlé + 5,50€) Bœuf haché, Tomme de Vendée, compotée d'oignons, jambon sec, roquette 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 poivre vert ou fourme d'ambert	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 sauce	2,50€
Supplément salade	2,00€
Supplément frites (cuites à la graisse de boeuf)	3,50€

ORIGINE DE NOS VIANDES
BŒUF / VEAU / CANARD : FRANCE / VENDÉE

DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET WHISKY TOURBÉ Ganache chocolat-whisky, mousse à l'orge, glace vanille macadamia et caramel au beurre salé	9,50€
PAVLOVA EXOTIQUE, GEL SHISO-CORIANDRE Meringue, sorbet ananas, chantilly mascarpone vanillée, coulis passion	9,50€
DOUCEUR AUX FRAISES, PISTACHE, VANILLE ET SUREAU Croustillant pistache et fraise, ganache montée à la vanille, gel au sureau, coulis fraise et sorbet végétal	9,50€
SELECTION DE FROMAGES DU MARCHÉ DES HALLES Condiment fruits rouges, mesclun et graines torrifiées	11,00€
RENCONTRE ENTRE LE CHÈVRE ET LA BETTERAVE Mousse au chèvre, céréales torrifiées, voile et sorbet betterave, vinaigrette au balsamique fumé	9,50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Assortiment de petits desserts "Maison"	9,50€

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande Glace vanille, glace chocolat, glace vanille macadamia, sauce chocolat, caramel beurre salé, 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/ vanille macadamia	
Sorbets : citron jaune / passion / ananas / mandarine/ 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€