

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

GRAVLAX DE POISSON DU MOMENT À LA VERVEINE

Vinaigrette ananas et passion, mangue marinée et condiment mangue curry

OU

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS (+3.50€)

Chutney de figues, amandes et pain de la Maison Bread Bread toasté

.....

PAVÉ DE VEAU MARINÉ À L'ESTRAGON, JUS DE VEAU À L'AIL NOIR

Siphon et croustillant de pomme de terre et jeunes carottes

OU

FILET D'AILE DE RAIE RÔTI AU BEURRE

Mousse de pomme de terre légère, condiment citron, sucrine, aubergine, courgette et croûtons

OU

RETOUR DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE, (+ 3.50€)

Risotto croustillant, bisque de langoustine à la cardamome et légumes du moment

.....

DOUCEUR AUX FIGUES, PISTACHE, VANILLE ET SUREAU

Croustillant pistache-figues, ganache montée à la vanille, gel au sureau

Coulis fruits rouges et glace pistache

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 torréfiées, 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 (2 pers)	12,00€
FINES TRANCHES DE JAMBON DUROC, SPIANATA, TATAKI DE BOEUF ET TOMME DE BREBIS (2 pers)	16,50€

NOS ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS Chutney de figues, amandes et pain de la Maison Bread Bread toasté	16,50€
GRAVLAX DE POISSON DU MOMENT À LA VERVEINE Vinaigrette ananas et passion, mangue marinée et condiment mangue curry	13,00€
TATAKI DE BŒUF FROTTÉ AUX BAIES DE TIMUT ET FRAMBOISES Poivrons en texture, confit de framboises et coulis de piquillos	14,50€
 MOUSSE À LA STRACCIATELLA, OLIVE NOIRE ET TARTUFATA 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 et jeunes carottes	24,50€
CANETTE DE LA MAISON SOULARD, JUS AU THÉ NOIR Shitake, céleri en deux façons, prune lacto-fermentée,	25,50€
POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE, (selon arrivage) Risotto croustillant, bisque de langoustine à la cardamome et légumes du moment	28,50€
FILET D'AILE DE RAIE RÔTI AU BEURRE Mousse de pomme de terre légère, condiment citron, sucrine, aubergine, courgette et croûtons	22,50€
POULPE RÔTI, JUS TERRE-MER AUX ÉPICES ET SPIANATA Risotto croustillant, mini poivrons et aubergines	25,50€
 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE AUX LÉGUMES DU MOMENT 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 FIGUES, PISTACHE, VANILLE ET SUREAU Croustillant pistache-figues, ganache montée à la vanille, gel au sureau, coulis fruits rouges et glace pistache	9.50€
SELECTION DE FROMAGES DU MARCHÉ DES HALLES Condiment fruits rouges, mesclun et graines torréfiées	11.00€
RENCONTRE ENTRE LE CHÈVRE ET LA BETTERAVE Mousse au chèvre, céréales torréfiées, 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€
• 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)		• 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€