MENU DU KARO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39.50€

OEUF PARFAIT ET SANGLIER FUMÉ
Shiitakes et pleurotes sautés, émulsion au comté, crémeux de champignons, cresson et croûtons

OU

CABILLAUD CONFIT AU RAZ EL HANOUT ET OEUF DE TRUITE
Vinaigrette au jus de carotte et gingembre, carotte, butternut et gel citron

OU

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS (50g)
Chutney de figues, amandes et pain de la Maison Bread Bread toasté

OU

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX ALGUES (+3.50€)
Crémeux de betterave, gel granny smith au wasabi, tartare d'algues, radis d'automne et chips de riz

•••••

FILET DE PINTADE FARCI À LA TARTUFATA
Mousseline de courge fumée, butternut rôtie, chou de bruxelles, jus de volaille réduit, huile de truffe et noisettes

OU

POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE (selon arrivage)
Sarrasin croustillant, chou fleur, épinards et beurre blanc au jus de coquillages

OU

PALERON DE BOEUF CONFIT, JUS AU CAFÉ
Crémeux de topinambour, panais rôti, shiitakes et pleurotes sautés, pickles de moutarde

OU

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES , (+ 3.50€)
Risotto de céleri, bisque d'écrevisse, épinards et éclats de châtaigne

•••••

DOUCEUR AUX AGRUMES ET MAIN DE BOUDDHA
Mousse citron, biscuit amande-verveine, segment d'orange et pomelos et glace aux feuilles de combava

OU

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET COING CONFIT
Ganache chocolat, mousse à l'orge, glace vanille macadamia et caramel au beurre salé

OU

VARIATION AUTOUR DE LA POIRE ET GRANOLA
Poire pochée, mousse parfumée au poivre, coulis poire, ganache chocolat et sorbet poire Williams

OU

RENCONTRE ENTRE LE CHÈVRE, LA BETTERAVE ET LA FIGUE
Mousse au chèvre, céréales, voile et sorbet betterave, vinaigrette au balsamique fumé



À LA CARTE

À PARTAGER / À GRIGNOTER

HOUMOUS VENDÉEN ET PAIN TOASTÉ 7.50€

JAMBON DUROC, SPIANATA, SANGLIER FUMÉ ET TOMME DE BREBIS (2 pers) 16.50€

FOIE GRAS MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS (80g), CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN TOASTÉ 19.50€

NOS ENTRÉES

OEUF PARFAIT ET SANGLIER FUMÉ 12.50€
Shiitake et pleurotes sautés, émulsion au comté, crémeux de champignons, cresson et croûtons

CABILLAUD CONFIT AU RAZ EL HANOUT ET OEUFS DE TRUITE 14.00€
Vinaigrette au jus de carotte et gingembre, carotte, butternut et gel citron

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS (50g) 15.50€
Chutney de figues, amandes et pain de la maison Bread Bread toasté

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX ALGUES 16.50€
Crémeux de betterave, gel granny smith au wasabi, tartare d'algues, radis d'automne et chips de riz

NOS PLATS

FILET DE PINTADE FARCI A LA TARTUFATA 25.50€
Mousseline de courge fumé, butternut rôtie, chou de bruxelles, jus de volaille corsé, huile de truffe et noisettes

PALERON DE BOEUF CONFIT, JUS AU CAFÉ 24.50€
Crémeux de topinambour, panais rôti, shiitake et pleurotes sautés, pickles de moutarde

NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES 26.50€
Risotto de céleri, bisque d'écrevisse, épinards et éclats de châtaigne

POISSON DE LA CRIÉE DES SABLES D'OLONNE (selon arrivage) 24.50€
Sarrasin croustillant, chou fleur, épinards et beurre blanc au jus de coquillage

VEGE **RISOTTO DE CÉLERI AUX SHIITAKES ET PLEUROTES** 18.50€
Tartufata, épinard et noisettes grillées

LE BURGER DU KARO (Avec Foie gras poêlé + 5,50€) 19.50€
Bœuf haché, Tomme fumée compotée d'oignons, jambon Duroc, sauce "Maison"
Frites "Maison" cuites à la graisse de bœuf, mesclun

FAUX FILET DE BŒUF VBF "Race à viande" 250 gr / 400 gr 28.50€ / 39.00€
Frites "Maison" cuites à la graisse de bœuf, mesclun / Sauces : poivre ou fourme d'Ambert ou beurre au sel fumé

TARTARE DE BŒUF "coupé au couteau" Traditionnel / À l'huile aromatisée à la truffe blanche 19.50€ / 21.00€
Frites "Maison" cuites à la graisse de bœuf, mesclun

Supplément sauce 2.50€
Supplément salade 2.00€
Supplément foie gras poêlé 50 g 5.50€
Supplément frites (cuites à la graisse de boeuf) 3.50€

ORIGINE DE NOS VIANDES

BOEUF / VEAU / VOLAILLE/PORC/SANGLIER : FRANCE

DESSERTS, COUPES GLACÉES & BOISSONS CHAUDES

LES DESSERTS & FROMAGES

GOURMANDISE AU CHOCOLAT ET COING CONFIT 9.50€
Ganache chocolat, mousse à l'orge, glace vanille macadamia et caramel au beurre salé

VARIATION AUTOUR DE LA POIRE ET GRANOLA 9.50€
Poire pochée, mousse parfumée au poivre, coulis poire, ganache chocolat et sorbet poire Williams

DOUCEUR AUX AGRUMES ET MAIN DE BOUDDHA 9.50€
Mousse citron, biscuit amande-verveine, segment d'orange et pomelos et glace aux feuilles de combava

SELECTION DE FROMAGES DU MARCHÉ DES HALLES 11.00€
Condiment fruits rouges, mesclun et graines torréfiées

RENCONTRE ENTRE LE CHÈVRE, LA BETTERAVE ET LA FIGUE 9.50€
Mousse au chèvre, céréales, voile et sorbet betterave, vinaigrette au balsamique fumé

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9.50€
Assortiment de petits desserts "Maison"

COUPES GLACÉES

Coupe Gourmande 9.50€
Glace vanille, glace chocolat, glace vanille macadamia, sauce chocolat, caramel beurre salé, chantilly et tuile amande

Coupe Fraîcheur 9.50€
Sorbet ananas, sorbet citron, sorbet passion, segment orange et pomelos, coulis orange, chantilly à la vanille et tuile amande

GLACES ARTISANALES

Crèmes glacées : vanille / chocolat / café/ caramel beurre salé / noix de coco/ menthe chocolat / chocolat blanc/ vanille macadamia

Sorbets : citron jaune / passion / ananas / 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€

- **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)

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€