

LA CARTE Ô'CHARFAIT

Les entrées

Le potimarron

Velouté et pickles de potimarron
crème Philadelphia, crumble de parmesan.

La pomme de terre

Brunoise et émulsion de pommes de terre
à la crème ciboulette,
roquette.

Les plats

Le veau

Pavé de veau Label rouge, rôti au thym
poireau grillé et pommes de terre grenaille
du "Champ du Possible"
condiment persil.

La criée

Retour de la criée, bisque de crevettes
rizette d'Épicoeur en risotto.

Les desserts

Le chocolat

Fondant au chocolat noir,
émulsion cacao.

La Framboise

Entremets framboise
du Boistissandeau,
mousse ivoire et génoise.

LES INCONTOURNABLES

L'ANDOUILLETTE

Andouillette ficelle 200 gr.
pommes de terre grenaille.
assaisonnement du jour.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

SALADE DU JOUR

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages,
mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Avec la confiture du
Boistissandeau.

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné de
gourmandises.

Le chef vous propose également

LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...