

CARTE Ô'CHARFAIT

Les entrées

La moquette

Finger focaccia à l'ail, moquette au vinaigre de Xérès et son émulsion.

Saucisson de foie

Saucisson de foie de porc, chutney aux champignons et mâche au balsamique.

Les plats

La dinde

Ballotine de dinde façon orloff, condiment ciboulette, feuilleté de pommes de terre et champignons.

La criée

Retour de la criée, endive braisée, riz croustillant au piment fumé, sauce citronnée et ciboulette.

Les desserts

Le citron

Dôme citron, génoise et meringue à la française.

Le pamplemousse

Biscuit Dacquoise, mousse chocolat blanc, segment de pamplemousse.

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.

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.

SUGGESTION DU MOIS

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...

Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.

LE VIN DU MOMENT



CUVÉE "O ROUGE"

IGP PAYS D'OC ROUGE - SAINT CHINIAN

Les Naturelles - Saint CELS

*Un vin au caractère séducteur, charnu, fruité avec un coté épicé et corsé
cépage: 70% Merlot - 30% Syrah*