

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

Le Champignon

Sablé au parmesan, chutney et copeaux de champignons, condiment roquette.

Le Chou-fleur

Taboulé de chou-fleur au cumin, lard croustillant.

Les Plats

Le Porc

Effiloché de porc au thym, pommes de terre gratinées au cheddar et sauce forestière.

La Criée

Retour de la criée, crème de curry et samoussa de légumes croquants.

Les Desserts

L'Orange

Entremet à l'orange, génoise cacao, mousse chocolat blanc.

Le Chocolat

Dôme chocolat noir, cœur coulant au caramel beurre salé.

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

Accompagné de sa confiture.

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné
de gourmandises.

SUGGESTION DU CHEF

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 - LA SUGGESTION DU PATRON



OCELLUS ROUGE 14,5% ALC./VOL.

ABBAYE FONTFROIDE

AOP Corbières, Syrah

*Un vin aux arômes de fruits rouges mûrs
et de légères notes épicées.*