

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

Le Poireau

Poireaux en vinaigrette, œuf mimosa et crumble.

Le Fenouil

Fenouils marinés à l'orange et ciboulette, mousse de chèvre frais.

Les Plats

La Criée

Retour de la criée, crème de curry vert, choux rouges acidulés, polenta croustillante.



La Poitrine de porc

Poitrine de porc fumée au foin, mogettes de Vendée, beurre maître d'hôtel.

Les Desserts

Le Choconoisette

Brownie aux noisettes, crémeux chocolat-noisette, ganache montée au chocolat.

La Rhubarbe

Rhubarbe fondante, coulis de fruits rouges et mousse mascarpone.

LES INCONTOURNABLES



L'ANDOUILLETTE

Andouillette de Troyes 5AAAAA 200g.
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

SUGGESTION DU CHEF

PLAT VÉGÉTARIEN 12€

Préparé en fonction des
produits de saisons

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages,
mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Accompagné de sa confiture.

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...

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



LE VIN DU MOMENT – LA SUGGESTION DU PATRON

CHÂTEAU SAINT SAUVEUR
AOC Beames de Venise 14,5% ALC./VOL.

Un vin profond et intense