

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

Le Brocoli

Royale de brocolis, œuf poché et émulsion de parmesan.

Le Fenouil

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

Les Plats

La Criée

Retour de la criée, sauce vierge, pommes de terre fondantes et courgettes grillées.



La Poitrine de porc

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

Les Desserts

L'Abricot

Abricots caramélisé au romarin, crumble cacao, mousse chocolat blanc.

La Fraise et la Rhubarbe du Boistissandeau

Fraise et Rhubarbe fondantes, coulis de fruits rouges et mousse mascarpone.

LES INCONTOURNABLES



L'ANDOUILLETTE

Andouillette de Troyes 5AAAAA 200g.
Accompagnement du jour.



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
Accompagnement 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 Beaumes de Venise 14,5% ALC/VOL

Un vin profond et intense