

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

BETTERAVE

Duo de betterave crues et cuites à la framboise, langouille fumée.

LE MELON

Gaspacho et billes de melon, gingembre confit à la grenadine.

Les Plats

LA CRIÉE

Retour de la criée, sauce beurre blanc, purée de pommes de terres et carottes rôties.

LE FILET DE POULET

Filet de poulet mariné aux épices, ratatouille et potatoes, crème aux épices.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte de Vendée.

Les Desserts

LA POIRE

Sablé, mousse mascarpone, poire confite et cacao.

LE CHOCOLAT

Dôme chocolat et caramel beurre salé.

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

Les incontournables



L'ANDOUILLETTE

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



L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
Accompagnement du jour.

PLAT VÉGÉTARIEN

Préparé en fonction des
produits de saisons

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné
de gourmandises.

SUGGESTION DU CHEF

Voir sur l'ardoise

POT DE GLACE

Pot de crème glacée
artisanale



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...