

# CARTE Ô' CHARFAIT

## Les Entrées

### LE CONCOMBRE

Tartelette de concombre à la menthe, crème de chèvre frais et crumble.

### LA BETTERAVE

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

## Les Plats

### LE COCHON

Côte de porc cuite en basse température, champignons grillés, panais frit et crémeux.

### LA CRIÉE

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

## Les Fromages

### TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

### FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte de Vendée.

## Les Desserts

### LE COING

Coings confits, crème à la cannelle, sorbet pomme et crêpe croustillante.

### LA POIRE

Sablé, mousse mascarpone, poires confites et cacao.

*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

À découvrir sur place

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...