

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

BUTTERNUT

Velouté de butternut, crème cheese aux éclats de marrons et crumble aux graines.

CONCOMBRE

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

Les Plats

LA CRIÉE

Retour de la criée, sauce à l'oseille, poireaux brûlés et quinoa en deux textures.

LE COCHON

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

Les Fromages

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte de Vendée.

Les Desserts

LE CITRON ET LA COCO

Finger citron, coco et chocolat blanc enrobé au chocolat noir.

LE COING

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

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...