

CARTE Ô'CHARFAIT

Les Entrées

LA RAVIOLE

Raviole de poisson acidulé, sauce beurre blanc.

LE BŒUF

Jarret de bœuf croustillant, condiment acidulé.

Les Plats

LA CRIÉE

Retour de la criée, sauce curry vert, endives braisées au miel et thym, et écrasé de pommes de terre.

LE COCHON

Effiloché de porc mariné au piment fumé, crèmeux de potimarron, croûtons à l'ail.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte de Vendée.

Les Desserts

LE CHOCOLAT

Dôme tout chocolat et sablé breton.

LE PAMPLEMOUSSE

Pamplemousse en segments, mousse chocolat blanc et crumble amande.

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 chef vous propose également

LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...

SUGGESTION DU CHEF

À découvrir sur place