

CARTE Ô' CHARFAIT

Les Entrées

LE SALSIFIS

Salsifis cuit basse température, condiment chorizo persil, crumble parmesan.

LE BŒUF

Jarret de bœuf croustillant, condiment acidulé.

Les Plats

LA CRIÉE

Cannellonis farcis aux rillettes de poisson acidulé, gratinée au fromage.

LE COCHON

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

Les Fromages

TRIO DE FROMAGE

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte de Vendée.

Les Desserts

LA POMME

Pomme rôtie, caramel beurre salé, crumble au chocolat.

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 tirée à la ficelle 5A environ 250g.
Accompagnement du jour.

PLAT VÉGÉTARIEN

Préparé en fonction des produits de saisons

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné de gourmandises.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
Accompagnement du jour.

SUGGESTION DU CHEF

À découvrir sur place

Le chef vous propose également



LA CÔTE DE BŒUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

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