

CARTE Ô'CHARFAIT

Les Entrées

LE CONCOMBRE

Carpaccio de concombre vinaigrette citron jaune et fêta.

LE CHEESECAKE

Cheesecake parmesan et agrumes, légumes croquants.

Les Plats

LA CRIÉE

Retour de la criée, sauce vierge, caviar d'aubergine et pomme fondante.

LA VOLAILLE

Filet de volaille au thym et citron, tagliatelles fraîches et épinard.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGE

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte.

Les Desserts

LA FRAISE DU BOISTISSANDEAU

Tartelette pâtissière à la fraise et au basilic.

LE CAFÉ

Dôme mousse café, sablé breton, glace de la ferme cœur de Vendée



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.



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...