

CARTE Ô'CHARFAIT

Les Entrées

LA RILLETTE

Mille-feuille de rillettes de cochon, roquette au balsamique.

LA FOCCACIA

Finger focaccia, crème à la ciboulette et à l'échalote, julienne de saumon fumé.

Les Plats

LA CRIÉE

Retour de la criée, sauce beurre blanc, grenailles au piment fumé et courgettes rôties.

LA DINDE

Filet de dinde cuit à basse température, champignons et pommes de terre crémeuses.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGE

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte.

Les Desserts

LE CARAMEL

Duo de mousses caramel et ivoire, génoise au cacao.

LA PAVLOVA

Meringue, compotée de fruits rouges, glace vanille et mousse vanille.

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...