

CARTE Ô'CHARFAIT

Les Entrées



LA RILLETTE

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

POTIMARRON

Crèmeux de potimarron, noisettes torréfiées, copeaux de jambon.

Les Plats

LA CRIÉE

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



LE MIGNON

Mignon de porc au paprika, chou kale confit et frit, pommes de terre fondantes.

Les Fromages

TRIO DE FROMAGE

Assiette de fromages, mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Brioche toastée, Mizotte.

Les Desserts

LE CITRON

Tartelette meringuée déstructurée, crumble croustillant et crèmeux aux agrumes, citron jaune et vert et croquant de meringue.

LA POIRE

Poire confite à l'hibiscus, crumble au chocolat et glace chocolat noir.

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...