

CARTE Ô'CHARFAIT

Les entrées

Les Œufs mimosa et petits-pois

Œufs mimosa mixés, mayonnaise aux herbes fraîches, câpres séchées et émulsion aux petits-pois.

Tartelette de parmesan

Sablé parmesan et son émulsion, pickles de radis, huile aux herbes.

Les plats

Pluma de porc

Pluma de porc sauce chimichurri, pommes de terre en potatoes, pleurotes à l'échalote et ciboulette.

La Criée

Retour de la criée, sauce crustacés, chou-fleur rôti au beurre de thym, crémeux de pommes de terre.

Les desserts

La Fraise du Boistissandeau

Génoise au cacao, mousse mascarpone, la fraise en morceaux et en coulis.

Baba au rhum

Pâte à baba imbibée de rhum ambré, mousse à la vanille.

LES INCONTOURNABLES

L'ANDOUILLETTE

Andouillette ficelle 200 gr.
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages,
mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Avec la confiture
du Boistissandeau.

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné
de gourmandises.

SUGGESTION DU MOIS

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...

Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.

LE VIN DU MOMENT



CUVÉE "O ROUGE"

IGP PAYS D'OC ROUGE - SAINT CHINIAN

Les Naturelles - Saint CELS

*Un vin au caractère séducteur, charnu, fruité avec un côté épicé et corsé
cépage: 70% Merlot - 30% Syrah*